Oecon.
753m

Oec: 753 m

Grotjan

<36625583660013 S
<36625583660013
Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 753 m

# Eines Nordhäusers güldene Kunst Brantewein zu brennen,

Welche
Nach Anweisung einiger Tabellen und beygefügten Erläuterungen
Die wahren und bisanhero gar geheim gehaltenen Vortheile des Brantewein-Brennens aufrichtig entdecket,
und deutlich zeiget:
Wie aller mögliche in den Früchten steckende Wein aus selbigen heraus zu bringen,
ingleichen
Wie zu verhüten, daß der Brantewein keinen branderichern Geschmack bekommen möge.
Alles aus vieljähriger Erfahrung aufgesetzet, und nunmehro zum Dienste des Nächsten durch den Druck mitgetheilet
von

Johann August Grotjan.

---

Nordhausen,
bey Johann Heinrich Groß, 1761.

A

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

# Geneigter Leser!

Bey der Ausfertigung dieser Schrift erachte ich nöthig, zu erinnern, daß man bey derselben keinesweges die Anlegung oder Berechnung einer Brantewein-Brennerey zum Augenmercke gehabt habe, sondern vielmehr ein wohl-angelegtes Laboratorium schon voraussetze. Der Endzweck dieser Schrift gehet weiter. Die Erfahrung hat noch jederzeit das Sprichwort bestätiget, daß man nemlich durch Schaden klug werde. Ein jeder angehender Brantewein-Brenner wird dieses zugestehen müssen, aber auch wünschen, daß sich jemand die Mühe geben und etwas gründliches von dieser Materie liefern möchte, damit man nicht erst nöthig hätte mit Unkosten durch viele zweifelhafte Versuche die rechten Vortheile dieser Kunst zu suchen. Diesen Wünschen hoffe ich durch die Bekanntmachung gegenwärtiger Schrift abzuhelfen, weil sie lauter solche Anmerckungen enthält, die ein bemittelter und glücklicher Mann bey seiner etliche 20. bis 30. jäh-

rigen Praxi, durch öftere Versuche und eine genaue Achtsamkeit bewährt befunden hat. Man wird darinnen alle in einer Brantewein-Brennerey vorkommende Umstände und Verrichtungen auf eine so deutliche und auf lauter Erfahrungen gegründete Art beschrieben finden, daß man in deren Befolgung um so mehr den sichersten Weg erwehlen wird, als man beständig folgende 2. Haupt-Puncte dadurch zu erreichen getrachtet hat:

1) Den gehörigen, das ist allen Wein, der in dem Vermögen der Frucht ist, zu erlangen.

2) Die Ursachen des Anbrennens zu verhüten.

Weil aber dieser Auffsatz von dem ehemaligen Herrn Besitzer bloß zu seiner eigenen Nachricht aufgeschrieben worden, so habe ich, da ich solchen endlich von ihm erhalten, hier und da zu desto besserm Verstande desselben die nöthigen Erläuterungen eingestreuet und überhaupt in bessere Ordnung gebracht, auch aus Begierde, meinem Neben-Menschen aufrichtig zu dienen, durch den Druck bekannt machen wollen.

# Das erste Capitel

## Von den Absichten und Gebrauch der *Tabell*en 1. *A*. und 1. *B*.

§. 1.

Brauen und Backen geräth nicht allezeit, dieses bekannte Sprichwort solte billig auch das Brantewein-Brennen mit enthalten, denn nicht so viel mißliches wird bey den beyden erstern Arbeiten angemerckt als eben bey dem letztern: nicht so leicht wird ein mercklicher Schade bey Brauen und Backen, als beym Brantewein-Brennen entstehen; Es ist demnach grosse Behutsamkeit nöthig, wenn wir nur schadloß bleiben, eine noch grössere aber, wenn wir einen mercklichen Gewinn daraus nehmen wollen.

§. 2.

Brenn-Blasen nicht alle vertragen einerley Frucht.

Glaubt sicherlich, so viel als Branteweins-Laboratoria in der Welt sind, so vielerley Beobachtungen und Versuche sind nöthig, wenn die Arbeit wohl von statten gehen soll; Denn die Art des Brennens, so in diesem Hause ergiebig ist, will in dem andern mißra-

then, ja was sage ich von Laboratoriis, so viel Brenn-Blasen in den Laboratoriis anzutreffen, so viel wollen beobachtet seyn, was sie vertragen, denn die Zusammensetzung von Früchten, so in dieser Brenn-Blase sich wohl artet und sattsamen Wein giebt, will aus einer andern Blase eben die Quantität Weins nicht von sich geben, die Zusammensetzung von Früchten, so in dieser Blase nicht angeklebt, thut solches in einer andern gar leicht, verschafft mithin dem Weine einen bittern branderichen Geschmack; Sehr nöthig ist es also, jeder Blase abzumercken, wie viel Früchte sie sowol vertrage, als auch, was für eine Zusammensetzung von Früchten sie am liebsten habe.

§. 3.

Ich habe demnach einige Tabellen entworfen, welche das Brantewein-Brennen mit sonderbarer Behutsamkeit und Vorsicht anstellen lernen; Folgt ihr deren Leitung, so werdet ihr ohne sonderliche Mühe und Schaden innen werden, wie sowol in euren Laboratoriis wolle Brantewein gebrennet seyn, als auch, was für Arten und wie viel Früchte eure Blasen erfodern und haben wollen.

§. 4.

Ein Brand oder Frucht Brand, was so genennet werde.

Aus denen Tabellen I. A. und I. B. welche gar viele Zusammensetzungen von Früchten, die ich künftig nur Frucht-Brände oder auch schlecht weg Brände nennen werde, habt ihr demnach einige zu erwehlen, und diejenigen, so ihr

ihr für euer Laboratorium am besten findet, anzumercken; Um nun die besten zu finden, müssen sie fast sämtlich durch probiret werden.

§. 5.

Bey dergleichen angestellten Versuchen aber ist Tabula 2. unentbehrlich, in dieser muß aufs fleißigste alles angemercket werden, was die darinn befindlichen 25. Rubriquen erfodern, und ist sonderlich die Zeit anzumercken, wenn man experimentirt hat, eine sehr nöthige Sache, indem mancher Brand zur Winter, oder späten Herbst-Zeit sich zwar wohl artet, in warmen Sommer-Monaten aber gar nichts taugen will.

Nothwendigkeit der Tabulæ 2 beym experimentiren.

§. 6.

Ob ein Frucht-Brand in der Blase angeklebt und also branderichen Wein verursacht habe oder nicht, ist mit sonderbaren Fleiß in Tabula 2. sowol als in Tabula 1. anzumercken.

§. 7.

Frucht-Brände, von welchen wir finden, daß sie in unsern Blasen ankleben und brandericht oder bitter schmeckenden Brantewein geben, sind künftig beym Einbrauen zu vermeiden, und statt deren andere zu suchen; Ihr müsset so lange zu experimentiren fortfahren, bis ihr die Brände ausfindig macht, so für eure Blasen dienen.

§. 8.

Es ist rathsam, mehr als einen Frucht-Brand ausfündig zu machen, der für unsere Brenn-Blasen dienet, denn der Preiß der Früchte ist gar zu

vielen Veränderungen unterworfen; Haben wir mehr nicht als einen, so kan es sich begeben, daß die darzu gehörigen Früchte im Preise einmal sehr steigen, und wir werden dadurch gezwungen, von theuren Früchten Brantewein zu brennen; Sind aber mehrere Brände bekannt, so wird doch einer darunter seyn, der aus wohlfeilern Früchten bestehet und zusammen gesetzet ist, zu welchen man denn inzwischen zu greifen hat.

§. 9.

Soltet ihr die Gewohnheit haben den Wein auf zweymal zu machen, also, daß von zwey Meisch-Fassen nur einmal guter Wein gemacht würde, so schreibt man die Zahl der Scheffel-Frucht, was vor Gattungen man zum einbrauen genommen hat, in Tabulam 1. als ein Scheffel unter das Gersten-Maltz und 6. Scheffel unter den Rocken noch einmal darunter, die davon kommenden sämtlichen Stübichen Wein schreibt man in die Clammer (der Stübichen) Linien-Feldes zu seiner fernern Nachricht auf, wie viel deren von ein oder zwey Bränden gewesen.

§. 10.

Warum Tabell 1 zweymal vorkomt.

Die Tabula 1. ist unter A. und B. aus der Ursache zweymal entworfen, damit, so ihr etwan, wie in vielen Brenn-Häusern es gebräuchlich, mit zweyen Blasen das Brantewein-Brennen treibet, ihr für jede Blase eine besondere mit Frucht-Bränden versehene Tabelle hättet, nach welcher ihr Versuche anstellen köntet; In den mehresten

hiesigen mit zweyen Blasen versehenen Brenn-Häusern oder Laboratoriis wird die eine Blase die vorderste, die andere, welche weiter hinten angebracht ist, die hinterste genannt; Ich habe demnach solche Benennungen aus Willkühr allhier beybehalten, und eine Tabul 1. A. zum Einbrauen auf die sogenannte vorderste Blase und ferner Tabul 1. B. mit Proben zum Einbrauen auf die hinterste Blase entworfen. Es ist, wie gesagt, nur aus Willkühr geschehen, daß ich die eine Brenn-Blase die vorderste, die andere die hinterste genennet habe. Benennt ihr doch, die ihr ebenfalls zwey Blasen habt, wofern es euch anders gefällt, solche Blasen mit andern Namen, sagt zum Exempel: Die eine ist die oberste, die andere aber die unterste u. s. f. es ist alles unverbothen.

§. 11.

In der Tabula 1. sind auf die 120ley Gattungen von Frucht-Bränden auf eine 7. oder 8. Scheffels-Blase zu einem Brande zum einbrauen entworfen, und kommt keiner darunter zweymal für, unter welcher Menge von Frucht-Bränden doch wol einer seyn muß, der für eure Blasen sich dergestalt schicket, daß er nicht darinnen anklebt oder anbrennt. Glaubt sicherlich, die Mühe, so ihr an die Untersuchung wendet, was für Gattungen Früchte und wie viel eure Brenn-Blasen vertragen, wenn es nicht anbrennen soll, wird euch in kurtzen reichlich belohnet.

§. 12.

Nicht unbillig wird gefragt, was derjenige zu thun, dessen Brenn-Blasen kleiner sind, als die

Tabula 1. hier angiebt, nemlich kleiner, als eine 7. Scheffels- oder grösser als eine 9. Scheffels-Blase, ob sich denn ein solcher die hier entworfenen Tabellen auch wol zu Nutze machen könne? Ich antworte: Nein! Vielmehr da die Blasen kleiner oder grösser sind, daß man weniger oder mehr Frucht zum einbrauen brauchet, als in Tabula 1. aufgezeichnet ist, so hat man sich nach Art der Tabulæ 1. andere Tabellen, welche auch mit 1. bemercket, und mit C. D. oder E. &c. unterschieden sind, zu entwerfen.

§. 13.

In selbige Tabellen schreibt man alsdenn nach seinen Gutdüncken weniger oder mehr Scheffel Frucht auf einen Brand, von solcher Gattung, die zum Einbrauen dienet, wovon man sich einen oder andern Frucht-Brand zum einbrauen auf jede Blase ausfindig machen muß, welcher nicht in den Blasen anklebet oder anbrennet.

§. 14.

Der Schade, der einem Branteweins-Laboranten oder Brenner daher entstehet, wenn die Früchte in seinen Blasen ankleben oder anbrennen, ist gar mannigfaltig und sehr groß, vor andern aber äussert er sich in folgenden, als 1) in Zunichtemachung und Schande-Scheurung der Blasen, denn nach Ausleerung einer Brenn-Blase müssen jedesmal die Plätze, wo es angeklebt hat, wieder gereinigt und die branderichte Materie loßgescharrt und gescheuert werden, wodurch denn dem Kupfer ein grosser Tort wiederfähret, und die theuer angeschaften Brenn-Bla-

sen

sen gar sehr verderbt werden. Eine Blase, welche 10. und mehr Jahre hätte Dienste thun können, kan durch oft wiederholtes Loßscheuren und Loßscharren der angebrennten Materie binnen 2. Jahren gäntzlich zu Grunde gerichtet seyn. 2) Entstehet Schade durch Versäumniß der Leute, welche das Brantewein-Brennen verrichten müssen, denn indem sie sich martern und quälen, die angeklebten oder angebrennten Materien in der Blase loßzuscheuren, so könte solche Zeit zu andern nöthigen und nützlichen Verrichtungen angewendet werden. Der dritte und gröste Schade aber äussert sich in Verderbung der Waare oder des Brantewein, denn der Wein bekommt durch das Anbrennen einen bittern und garstigen Geschmack, wodurch sein Preiß gar sehr verringert wird, es will ihn sodann niemand gern kaufen, der Branteweins-Laborant leidet also grossen Schaden durch das Anbrennen, und ist sehr glücklich, wenn er Mittel weiß, wodurch es vermieden werden kan.

§. 15.

Nach Art der hier in den Tabellen 1. A. und 1. B. bekannt gemachten Frucht-Brände, lassen sich mehrere aussinnen, wenn man e. g. die Zahl der Scheffel Weitzen verstärcken und des Rockens dagegen verringern wolte.

§. 16.

Lauter Weitzen zu einem Frucht-Brande zu nehmen, ist nicht anzurathen, eines theils wegen seines fast beständigen hohen Preises, wodurch der Brantewein zu theuer werden würde, andern

theils weilen er, wo er nicht wohl in Acht genommen wird, leichtlich überschiesset. (*)

§. 17.

In denen Jahren, da Rocken und Weitzen nicht gar zu sehr im Preise einander übersteigen, als wenn der Weitzen nur etwan ein paar gute Groschen mehr gilt als der Rocken, läßt sich gar wol lauter Weitzen brennen, weshalben auch in Tabula 1. N. 122. ein Brand von 8. Scheffel Weitzen zum Einbrauen mit entworfen ist. Im Junio und Julio 1720. mag dahier zu Nordhausen gut Weitzen-Brennen gewesen seyn, denn der Weitzen und Rocken sind dazumal in gleichen Preise gewesen, ja der Scheffel Weitzen ist in dem Jahre einigemal einen guten Groschen wohlfeiler gekauft worden als der Scheffel Rocken.

§. 18.

Ungemältzte Gerste unter einen Brand zum einbrauen mit zu wählen, ist nicht anzurathen, weilen

(*) Ueberschiessen ist eine bey unsern Brantewein-Brennern gewöhnliche Redens-Art, welche sie gebrauchen, wenn sie sehen, daß das in der Blase befindliche Guth, woraus Brantewein kommen soll, dergestalt überkochet, daß es in dicker Gestalt durch die Röhren des Kühlfasses hervor läuft; Sie sagen auch wohl, wenn sie dieses sehen, das Guth in der Blase bespeyet sich.

Guth, wird ein eingebraueter Frucht-Brand genennet, welcher Name auch beybehalten wird, bis der Wein mittelst der Brenn-Blase daraus ist getrieben worden. Man sagt e. g. das Guth schmeckt süß, es fühlet nicht klebrich, es siehet schön braun aus, wenn das Einbrauen gerathen ist.

weilen sie erstlich leichte überschiesset oder göcket, zweytens gerne anbrennt in der Blase, wenn sie nicht vermälzt ist, drittens gerne trüben Brantewein giebt, auch vierdtens der daraus gemachte Wein, wenn er lange liegt, die Probe nicht gut halten will.

§. 19.

Branteweins-Probe, der Wein hält Probe, sagen die Fuhr-Leute und andere, so Brantewein allhier zu Nordhausen aufkaufen, wenn sie einen Stech-Heber voll aus einem Fasse ausziehen, das ausgezogene in ein Gläßgen scharf laufen lassen, und dabey wahrnehmen, daß der in das Glaß laufende Brantewein viel zarte Bläßgen oder sogenannte Perlchen aufwirft, je mehr dergleichen Perlen auf dem Brantewein entstehen, und je länger sie sich halten, ehe sie wieder verschwinden, je kräftiger wird der Wein geachtet. Der Wein perlet gut, der hält gute Perl-Probe, sagt man, wenn man ihn nach dieser Probe gut findet.

§. 20.

Wenn ein Brantewein einige Jahre hinliegt, so verlieret er durch das lange Liegen zwar insgemein die Perl-Probe, ist aber dadurch nicht verdorben, sondern öfters noch besser als er vorhin war, denn durch das lange Liegen hat sich viel Phlegma verzehret, die Kräfte aber concentirt, der Geschmack auch sich verbessert; Die Perl-Probe ist also eigentlich nur bey frischen kaum gemachten Branteweine zu gebrauchen.

# Das Zweyte Capitel,

## Von denen Absichten und Gebrauch der *Tabulæ* 2.

§. 21.

Vorhin ist gesagt, daß derjenige, so im Brantewein-Brennen glücklich seyn, und sowol allen Wein, der im Vermögen der Früchte stecket, heraus bringen, als auch das Anbrennen des Guths in den Blasen vermeiden wolle, nöthig habe gewisse Frucht-Brände ausfündig zu machen, so für seine Blasen sich schicken, zu welchen Behuf zwey Tabellen sub 1. A. 1. B. dargereichet worden sind, welche eine Menge von Frucht-Bränden enthalten, bey deren Vielheit sich doch wol einer oder der andere finden muß, so für unsere Blasen sich schicket, welches denn durch Versuche zu erfahren ist.

§. 22.

Nunmehro zeiget die Tabula 2. was weiter zu Erreichung solcher Zwecke nöthig sey, und gründet ihre Beobachtungen auf 25. Rubriquen; Wie mancher stellete doch gern Beobachtungen an, er weiß aber nicht, worauf er eigentlich Acht haben müsse, und leidet darüber grossen Schaden, welcher künftig abzuwenden ist, wenn er die Tabulam 2. zum Grunde seiner Beobachtungen legt.

§. 23.

Wir wollen nun also setzen, es wären 2. Blasen im Brenn-Hause, davon wir die eine die vorderste,

# Tabula I. A.

## Proben zum Einbrauen auf die vorderste Blase, welche mit dem Halse voll gemessen Stübichen groß ist.

### Ein Brand von 7. Scheffel mit dem Maltze.

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | = | 6 | = | = | | | |
| 2 | 1 | = | 5 | = | 1 | | | |
| 3 | 1 | = | 5½ | ½ | = | | | |
| 4 | 1 | = | 5 | 1 | = | | | |
| 5 | 1 | = | 4 | 1 | 1 | | | |
| 6 | 1 | = | 4 | = | 2 | | | |
| 7 | 1 | = | 3 | = | 3 | | | |
| 8 | 1 | = | 4½ | 1½ | = | | | |
| 9 | 1 | = | 4 | 2 | = | | | |
| 10 | 1 | = | 3½ | 2½ | = | | | |
| 11 | 1 | = | 2 | = | 4 | | | |
| 12 | 1 | = | 3 | 3 | = | | | |
| 13 | 1 | = | = | 1 | 5 | | | |
| 14 | 1 | = | = | = | = | | | |



Diese Tabula 1. A und Tabula 1. B. müssen zwischen pag. 10. und 11. gebunden werden.

| No | Schef Gerst Maltz | Schef Korn Maltz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | 1 | = | = | 1 | 5 | | | |
| 16 | 1 | = | = | 2 | 4 | | | |
| 17 | 1 | = | = | 3 | 3 | | | |
| 18 | 1 | = | 2 | 4 | = | | | |
| 19 | 1 | 1 | 5 | = | = | | | |
| 20 | 1 | 1 | 4½ | ½ | = | | | |
| 21 | 1 | 1 | 4 | = | 1 | | | |
| 22 | 1 | 1 | 4 | 1 | = | | | |
| 23 | 1 | 1 | 3 | = | 2 | | | |
| 24 | 1 | 1 | 3½ | 1½ | = | | | |
| 25 | 1 | 1 | 3 | 2 | = | | | |
| 26 | 1 | 1 | 2 | = | 3 | | | |
| 27 | 1 | 1 | 1 | = | 4 | | | |
| 28 | 1 | 1 | = | = | 5 | | | |
| 29 | 1 | 1 | 2½ | 2½ | = | | | |
| 30 | 1 | 1 | 2 | 3 | = | | | |

Tabula

# Tabula I. A.

## Proben zum Einbrauen auf die vorderste Blase, Brände von 8. Scheffel mit dem Maltze.

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | = | 7 | = | = | | | |
| 2 | 1 | = | 6 | = | 1 | | | |
| 3 | 1 | = | 6½ | ½ | = | | | |
| 4 | 1 | = | 6 | 1 | = | | | |
| 5 | 1 | = | 5 | = | 2 | | | |
| 6 | 1 | = | 5 | 1 | 1 | | | |
| 7 | 1 | = | 5 | 2 | = | | | |
| 8 | 1 | = | 4 | 1 | 2 | | | |
| 9 | 1 | = | 4 | = | 3 | | | |
| 10 | 1 | = | 4 | 2 | 1 | | | |
| 11 | 1 | = | 4 | 3 | = | | | |
| 12 | 1 | = | 3 | 1 | 4 | | | |
| 13 | 1 | = | 3 | 4 | = | | | |
| 14 | 1 | = | 2 | = | 5 | | | |
| 15 | 1 | = | 1 | = | 6 | | | |
| 16 | 1 | = | = | = | 6 | | | |

| No | Schef Gerst. Malz | Schef Korn Malz. | Schef Korn. | Schef Weizen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübich.n Wein davon | Datum wenn sie probert. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 17 | 1 | = | = | 1 | 6 | | | |
| 18 | 1 | = | = | 2 | 5 | | | |
| 19 | 1 | = | = | 3 | 4 | | | |
| 20 | 1 | 1 | 6 | = | = | | | |
| 21 | 1 | 1 | 5 | = | 1 | | | |
| 22 | 1 | 1 | 5 | 1 | = | | | |
| 23 | 1 | 1 | 4 | = | 2 | | | |
| 24 | 1 | 1 | 4 | 2 | = | | | |
| 25 | 1 | 1 | 3 | = | 3 | | | |
| 26 | 1 | 1 | 3 | 3 | = | | | |
| 27 | 1 | 1 | 2 | = | 4 | | | |
| 28 | 1 | 1 | 2 | 4 | = | | | |
| 29 | 1 | 1 | 1 | = | 5 | | | |
| 30 | 1 | 1 | = | = | 6 | | | |
| 31 | 1 | 1 | = | 1 | 5 | | | |
| 32 | 1 | 1 | = | 2 | 4 | | | |
| 33 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | | | |
| 34 | 1 | 1 | 2 | 1 | 3 | | | |

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weizen. | Schefl Mang Korn. | angebrannt oder nicht. | Stübichen Wein daven | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | 2 | = | 6 | = | = | | | |
| 36 | 2 | = | 5 | = | 1 | | | |
| 37 | 2 | = | 5½ | ½ | = | | | |
| 38 | 2 | = | 5 | 1 | = | | | |
| 39 | 2 | = | 4 | = | 2 | | | |
| 40 | 2 | = | 4 | 1 | 1 | | | |
| 41 | 2 | = | 4 | 2 | = | | | |
| 42 | 2 | = | 3 | = | 3 | | | |
| 43 | 2 | = | 3 | 1 | 2 | | | |
| 44 | 2 | = | 2 | 2 | 2 | | | |
| 45 | 2 | = | 2 | 1 | 3 | | | |
| 46 | 2 | = | 3 | 3 | = | | | |
| 47 | 2 | = | 2 | = | 4 | | | |
| 48 | 2 | = | 1 | 1 | 4 | | | |
| 49 | 2 | = | 1 | 2 | 3 | | | |
| 50 | 2 | = | 2 | 3 | 1 | | | |
| 51 | 1 | 2 | 5 | = | = | | | |
| 52 | 1 | 2 | 4 | = | 1 | | | |
| 53 | 1 | 2 | 4½ | ½ | = | | | |
| 54 | 1 | 2 | 4 | 1 | = | | | |

55

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz. | Schef Korn. | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 55 | 1 | 2 | 3 | = | 2 | | | |
| 56 | 1 | 2 | 3 | 2 | = | | | |
| 57 | 1 | 2 | 2 | = | 3 | | | |
| 58 | 1 | 2 | 1 | = | 4 | | | |
| 59 | 1 | 2 | = | = | 5 | | | |
| 60 | 1 | 2 | 2 | 3 | = | | | |
| 61 | 1 | 2 | = | 1 | 4 | | | |
| 62 | 1 | 2 | 1 | 4 | = | | | |
| 63 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | | | |
| 64 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | | | |

Tabula

# Tabula I. A.

## Proben zum Einbrauen auf die vorderste Blase, Brände von 9. Scheffel mit dem Maltze.

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weizen. | Schef Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | - | 4 | 3 | - | | | |
| 2 | 2 | - | 4 | 2 | 1 | | | |
| 3 | 2 | - | 3 | 2 | 2 | | | |
| 4 | 2 | - | 2 | 3 | 2 | | | |
| 5 | 2 | - | 1 | 3 | 3 | | | |
| 6 | 2 | - | 3 | 4 | - | | | |
| 7 | 2 | - | - | - | 7 | | | |
| 8 | 2 | - | - | 1 | 6 | | | |
| 9 | 2 | - | 1 | - | 6 | | | |
| 10 | 2 | - | 2 | - | 5 | | | |
| 11 | 2 | - | - | 2 | 5 | | | |
| 12 | 2 | - | 1 | 2 | 4 | | | |
| 13 | 2 | - | 2 | 1 | 4 | | | |
| 14 | 2 | - | 2 | 2 | 3 | | | |
| 15 | 2 | - | 2 | 5 | - | | | |

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | 1 | ⸗ | 5 | 3 | ⸗ | | | |
| 17 | 1 | ⸗ | 4 | 4 | ⸗ | | | |
| 18 | 1 | ⸗ | 3 | 5 | ⸗ | | | |
| 19 | 1 | ⸗ | ⸗ | ⸗ | 8 | | | |
| 20 | 1 | ⸗ | ⸗ | 1 | 7 | | | |
| 21 | 1 | ⸗ | 1 | ⸗ | 7 | | | |
| 22 | 1 | 1 | 4 | 3 | ⸗ | | | |
| 23 | 1 | 1 | 3 | 4 | ⸗ | | | |
| 24 | 1 | 1 | ⸗ | ⸗ | 7 | | | |
| 25 | 1 | 2 | 3 | 3 | ⸗ | | | |
| 26 | 1 | 2 | 2 | 4 | ⸗ | | | |

# Tabula I. B.

## Proben zum Einbrauen auf die hinterste Blase, welche mit dem Halse voll gemessen      Stübichen groß ist.

### Ein Brand von 7. Scheffel mit dem Maltze.

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | ange brant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | ⸗ | 6 | ⸗ | ⸗ | | | |
| 2 | 1 | ⸗ | 5 | ⸗ | 1 | | | |
| 3 | 1 | ⸗ | 5½ | ½ | ⸗ | | | |
| 4 | 1 | ⸗ | 5 | 1 | ⸗ | | | |
| 5 | 1 | ⸗ | 4 | 1 | 1 | | | |
| 6 | 1 | ⸗ | 4 | ⸗ | 2 | | | |
| 7 | 1 | ⸗ | 3 | ⸗ | 3 | | | |
| 8 | 1 | ⸗ | 4½ | 1½ | ⸗ | | | |
| 9 | 1 | ⸗ | 4 | 2 | ⸗ | | | |
| 10 | 1 | ⸗ | 3½ | 2½ | ⸗ | | | |
| 11 | 1 | ⸗ | 2 | ⸗ | 4 | | | |
| 12 | 1 | ⸗ | 3 | 3 | ⸗ | | | |
| 13 | 1 | ⸗ | ⸗ | 1 | 5 | | | |
| 14 | 1 | ⸗ | ⸗ | ⸗ | ⸗ | | | |

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | 1 | = | = | 1 | 5 | | | |
| 16 | 1 | = | = | 2 | 4 | | | |
| 17 | 1 | = | = | 3 | 3 | | | |
| 18 | 1 | = | 2 | 4 | = | | | |
| 19 | 1 | 1 | 5 | = | = | | | |
| 20 | 1 | 1 | 4½ | ½ | = | | | |
| 21 | 1 | 1 | 4 | = | 1 | | | |
| 22 | 1 | 1 | 4 | 1 | = | | | |
| 23 | 1 | 1 | 3 | = | 2 | | | |
| 24 | 1 | 1 | 3½ | 1½ | = | | | |
| 25 | 1 | 1 | 3 | 2 | = | | | |
| 26 | 1 | 1 | 2 | = | 3 | | | |
| 27 | 1 | 1 | 1 | = | 4 | | | |
| 28 | 1 | 1 | = | = | 5 | | | |
| 29 | 1 | 1 | 2½ | 2½ | = | | | |
| 30 | 1 | 1 | 2 | 3 | = | | | |

# Tabula 1 B.

## Proben zum Einbrauen auf die hinterste Blase, Brände von 8. Scheffel mit dem Maltze.

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrannt oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | = | 7 | = | = | | | |
| 2 | 1 | = | 6 | = | 1 | | | |
| 3 | 1 | = | 6½ | ½ | = | | | |
| 4 | 1 | = | 6 | 1 | = | | | |
| 5 | 1 | = | 5 | = | 2 | | | |
| 6 | 1 | = | 5 | 1 | 1 | | | |
| 7 | 1 | = | 5 | 2 | = | | | |
| 8 | 1 | = | 4 | 1 | 2 | | | |
| 9 | 1 | = | 4 | = | 3 | | | |
| 10 | 1 | = | 4 | 2 | 1 | | | |
| 11 | 1 | = | 4 | 3 | = | | | |
| 12 | 1 | = | 3 | 1 | 4 | | | |
| 13 | 1 | = | 3 | 4 | = | | | |
| 14 | 1 | = | 2 | = | 5 | | | |
| 15 | 1 | = | 1 | = | 6 | | | |
| 16 | 1 | = | = | = | 6 | | | |

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz. | Schef Korn. | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübchen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 17 | 1 | ⸗ | ⸗ | 1 | 6 | | | |
| 18 | 1 | ⸗ | ⸗ | 2 | 5 | | | |
| 19 | 1 | ⸗ | ⸗ | 3 | 4 | | | |
| 20 | 1 | 1 | 6 | ⸗ | ⸗ | | | |
| 21 | 1 | 1 | 5 | ⸗ | 1 | | | |
| 22 | 1 | 1 | 5 | 1 | ⸗ | | | |
| 23 | 1 | 1 | 4 | ⸗ | 2 | | | |
| 24 | 1 | 1 | 4 | 2 | ⸗ | | | |
| 25 | 1 | 1 | 3 | ⸗ | 3 | | | |
| 26 | 1 | 1 | 3 | 3 | ⸗ | | | |
| 27 | 1 | 1 | 2 | ⸗ | 4 | | | |
| 28 | 1 | 1 | 2 | 4 | ⸗ | | | |
| 29 | 1 | 1 | 1 | ⸗ | 5 | | | |
| 30 | 1 | 1 | ⸗ | ⸗ | 6 | | | |
| 31 | 1 | 1 | ⸗ | 1 | 5 | | | |
| 32 | 1 | 1 | ⸗ | 2 | 4 | | | |
| 33 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | | | |
| 34 | 1 | 1 | 2 | 1 | 3 | | | |

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz | Schef Korn | Schef Weizen. | Scheff Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | 2 | = | 6 | = | = | | | |
| 36 | 2 | = | 5 | = | 1 | | | |
| 37 | 2 | = | 5½ | ½ | = | | | |
| 38 | 2 | = | 5 | 1 | = | | | |
| 39 | 2 | = | 4 | = | 2 | | | |
| 40 | 2 | = | 4 | 1 | 1 | | | |
| 41 | 2 | = | 4 | 2 | = | | | |
| 42 | 2 | = | 3 | = | 3 | | | |
| 43 | 2 | = | 3 | 1 | 2 | | | |
| 44 | 2 | = | 2 | 2 | 2 | | | |
| 45 | 2 | = | 2 | 1 | 3 | | | |
| 46 | 2 | = | 3 | 3 | = | | | |
| 47 | 2 | = | 2 | = | 4 | | | |
| 48 | 2 | = | 1 | 1 | 4 | | | |
| 49 | 2 | = | 1 | 2 | 3 | | | |
| 50 | 2 | = | 2 | 3 | 1 | | | |
| 51 | 1 | 2 | 5 | = | = | | | |
| 52 | 1 | 2 | 4 | = | 1 | | | |
| 53 | 1 | 2 | 4½ | ½ | = | | | |
| 54 | 1 | 2 | 4 | 1 | = | | | |

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Malz. | Schef Korn. | Schef Weizen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 55 | 1 | 2 | 3 | ⸗ | 2 | | | |
| 56 | 1 | 2 | 3 | 2 | ⸗ | | | |
| 57 | 1 | 2 | 2 | ⸗ | 3 | | | |
| 58 | 1 | 2 | 1 | ⸗ | 4 | | | |
| 59 | 1 | 2 | ⸗ | ⸗ | 5 | | | |
| 60 | 1 | 2 | 2 | 3 | ⸗ | | | |
| 61 | 1 | 2 | ⸗ | 1 | 4 | | | |
| 62 | 1 | 2 | 1 | 4 | ⸗ | | | |
| 63 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | | | |
| 64 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | | | |

# Tabula I. B.

## Proben zum Einbrauen auf die hinterste Blase, Brände von 9. Scheffel mit dem Maltze.

| No | Schef Gerst Maltz | Schef Korn Maltz | Schef Korn | Schef Weitzen, | Schef Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | = | 4 | 3 | = | | | |
| 2 | 2 | = | 4 | 2 | 1 | | | |
| 3 | 2 | = | 3 | 2 | 2 | | | |
| 4 | 2 | = | 2 | 3 | 2 | | | |
| 5 | 2 | = | 1 | 3 | 3 | | | |
| 6 | 2 | = | 3 | 4 | = | | | |
| 7 | 2 | = | = | = | 7 | | | |
| 8 | 2 | = | = | 1 | 6 | | | |
| 9 | 2 | = | 1 | = | 6 | | | |
| 10 | 2 | = | 2 | = | 5 | | | |
| 11 | 2 | = | = | 2 | 5 | | | |
| 12 | 2 | = | 1 | 2 | 4 | | | |
| 13 | 2 | = | 2 | 1 | 4 | | | |
| 14 | 2 | = | 2 | 2 | 3 | | | |
| 15 | 2 | = | 2 | 5 | = | | | |

| No | Schef Gerst Malz | Schef Korn Maltz | Schef Korn | Schef Weitzen. | Schefl Mang Korn. | angebrant oder nicht. | Stübichen Wein davon | Datum wenn sie probirt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | 1 | = | 5 | 3 | = | | | |
| 17 | 1 | = | 4 | 4 | = | | | |
| 18 | 1 | = | 3 | 5 | = | | | |
| 19 | 1 | = | = | = | 8 | | | |
| 20 | 1 | = | = | 1 | 7 | | | |
| 21 | 1 | = | 1 | = | 7 | | | |
| 22 | 1 | 1 | 4 | 3 | = | | | |
| 23 | 1 | 1 | 3 | 4 | = | | | |
| 24 | 1 | 1 | = | = | 7 | | | |
| 25 | 1 | 2 | 3 | 3 | = | | | |
| 26 | 1 | 2 | 2 | 4 | = | | | |

Tabula

derste, die andere die hinterste nennen. In die vorderste giengen gestrichen voll gemessen = = = Stübichen, und in die hinterste giengen = = = Stübichen, mit samt dem Halse gerade voll gemessen, und sehen, ob nicht nach Anleitung der Tabulae 2. auf eine jegliche Blase ausfindig zu machen 1) wie viel und was vor Gattungen Früchte zum Einbrauen die Blase vertragen kan, 2) was für Wasser darzu müsse genommen werden, wenn ein Guth in der Blase nicht anbrennen soll, und 3) ob man auch den behörigen und ordentlichen Wein darauf bekomme.

§. 24.

Will demnach jemand Gebrauch von der Tabula 2. machen, der hat es folgendergestalt anzugreifen: Er wählet sich nemlich aus Tabula 1. unterschiedene Frucht-Brände, welche in Tabulam 2. eingetragen werden, als welche Tabula 2. zu denen anzustellenden Versuchen und daraus erwachsenden Anmerckungen entworfen und in unterschiedenen Linien abgetheilet worden. Sowol die Versuche und Proben, als die darbey vorgefallenen Fehler, und was man unter allen fürs nützlichste befunden, werden nach dem dato dabey angemerckt, wodurch man denn zu einem gewissen Grunde in den Dingen gelangen und was man am rathsamsten und dienlichsten erachtet, zu seiner beständigen Praxi erwählen und behalten kan.

Es folgt nunmehro eine practische Erläuterung derer 25. Rubriquen, woraus die Tabula 2. bestehet, in verschiedenen Capiteln.

Das

## Das dritte Capitel,

### Von der in der Tabula 2. linea 1. vorkommenden Rubrique: Säcke. No.

§. 25.

In der ersten linea der Tabulae 2. stehet Säcke No. solches bedeutet, daß vor dem Einsacken ein jedes paar Säcke mit gleicher No. 1. 2. 3. und so fort mit Dinte müsse numeriret seyn. Werden nun 6. Scheffel Frucht, worunter das Rocken-Maltz mit zu rechnen ist, auf einmal zum einbrauen eingesacket, so sind 2. Säcke mit gleicher Nummer darzu genug, und das Gersten-Maltz wird in unnumerirte Säcke gethan und zum einbrauen eingetheilet.

§. 26.

Wenn 7. Scheffel harte Frucht eingesacket werden, so können zwar zwey Säcke von gleicher Numer genug seyn, weil man aber nach hiesigen Gebrauch nicht mehr als drey Scheffel in einem Sacke in die Mühle bringen darf, so wird zu dem siebenden Scheffel ein besonderer Sack genommen, und wenn drey Scheffel darein gesackt werden, so theilet man es hernachmals in drey gleiche Theile, und nimmt einen Scheffel davon mit zum Einbrauen auf die zwey numerirten drey Scheffels Säcke.

§. 27.

Werden aber ohne das Gersten-Maltz 8. Scheffel harte Frucht eingesackt und eingebrauet, so werden drey Säcke mit gleicher No. numerirt,

merirt, da alsdenn in zwey Säcke in jeden drey Scheffel, und in den dritten Sack zwey Scheffel eingesackt werden.

§. 28.

Man nehme nun wie viel und was für mancherley Gattungen von Frucht zum einbrauen als man will, so wird jeder Brand alleine gesackt und auch besonders in der Mühle alleine geschroten, worauf auch im Aussacken in der Mühle genau Achtung gegeben werden muß, daß von einem nicht zum andern mitkomme, denn wenn von einem Brande zum andern etwas käme, so würde derselbe zu starck und möchte hernach anbrennen.

## Das vierdte Capitel,

### Anmerckung, was in die Lineas 2. 3. 4. 5. 6. der zweyten Tabell zu schreiben sey

oder

### Von der Frucht zum Einbrauen.

§. 29.

Da in die lineam 1. der zweyten Tabelle der Säcke Numer, in welche die Frucht eingesackt, zu schreiben war, so ist ferner in die Linien 2. 3. 4. 5. 6. einzutragen, was für Früchte man habe einsacken lassen, oder was für einen Frucht-Brand aus den ersten Tabellen man zur Probe genommen und erwählet habe.

Das

## Das fünfte Capitel,

### Anmerckungen zu der linea 7. in der zweyten Tabell, wo sonderlich

### Von der Zeit des Einbrauens und der Witterung gehandelt wird.

§. 30.

In die siebende Linie wird angemerckt oder eingeschrieben, welchen Tag man die nebenstehende Frucht eingebrauet hat, wobey man die Witterung, kalt oder warm, mit wenigen anmercket, ingleichen, ob mit der vordersten oder hintersten Blase eingebrauet ist, worzu man nur kurtz die Worte vorderste oder hinterste Blase mit einschreiben kan, den Datum, welchen man eingebrauet hat, trägt man auch in Tabulam 1. bey denjenigen Frucht-Brand, welchen man zur Probe hier genommen hat, so findet sich nachhero beym nachsehen, ob er schon probiret ist.

## Das sechste Capitel,

### Anmerckungen zu den lineis 8. 9. 10. 11. 12. der Tabulæ 2.

### Das Einbrauen, Teigmengen (*) und dazu nöthige Wasser betreffend.

§. 31.

Zu den lineis 8. 9. 10. 11. 12. wollen wir zur Probe setzen, man nehme aus Tabula 1. auf eine

(*) Einbrauen und Teigmengen ist, wenn der Branteweins-Laborant die geschrotenen Frucht-Brände

eine Blase den ersten Brand No. 1. mit 1. Scheffel Gersten-Maltz und 6. Scheffel Rocken, oder No. 31. 1. Scheffel Gersten-Maltz und 7. Scheffel Rocken; so wird der Scheffel Gersten-Maltz mit warmen Wasser zuerst eingerühret, und alsdenn schreibt man in lineam 8. die Zahl der Stuntzen des warmen Wassers, so man erstlich zum einrühren des Gersten-Maltzes genommen hat: Wenn das Gersten-Maltz eingerühret ist, so wird solches auf eine Seite des Bodens geschoben, daß es die Helfte des Bodens im Fasse bedecket, nemlich auf diejenige Seite, wo man die Schrot-Säcke auszuschütten gedencket; Nachdem wird das Schrot auf das eingerührte Maltz auf eine Seite ins Faß geschüttet, und alsdann das gewöhnliche warme Wasser aus dem Kühl-Fasse zum Teigmengen in den leeren Raum neben das Schrot gefüllet, welches Wassers nur so viel seyn muß, wenn man den Teig damit durchrühret und auf die andere Seite gebracht hat, daß man den Boden im Fasse auf der andern Seite kaum sehen kan, alsdenn wird der Teig wohl durcharbeitet, bis man kein Schrot mehr drinnen siehet und keine Klümper verspüret; So man alsdenn mit

---

de ins Meisch-Faß bringet, selbige mittelst zugegossenen kalt und warmen Wassers erstlich in einen dicken Brey so zu sagen, durch fleißiges Rühren und Bearbeiten, verwandelt, welches er das Teigmachen nennet; auf den sogenannten Teig aber hernach kochendes Wasser in sattsamer Quantität bringet, damit der Frucht-Brand dadurch abgebrühet, abgebrennt oder gar werde, so wird solche Arbeit das Einbrauen benamet, auf welche denn das sogenannte Stellen folgt.

mit dem Teigrühren fertig ist, so wird eine Blase voll kochendes Wasser auf den Teig gefüllet und wohl damit durchrühret, daß in den Ecken und auf dem Boden im Fasse nichts liegen bleibe.

§. 32.

Mit dem Umrühren wird im Fasse so lange angehalten oder fortgerühret, bis das kochende Wasser alle ist.

§. 33.

Die Zahl der Stuntzen warmen Wassers, so man aus dem Kühl-Fasse zum Teigmengen und einbrauen genommen hat, wird in die lineam 9. geschrieben, und weilen kein kaltes und kein kochendes Wasser zum Teigmengen ist genommen worden, so schreibt man in die linea 10. und 11. eine 0.

§. 34.

Zu dem Einbrauen pflegt man einen Schöpf-Stuntzen zu nehmen, welcher 2. Stübichen groß ist, und wenn kochendes Wasser aus der Blase zum Teigmengen mit genommen wird, so ist der Stuntzen nur so voll zu nehmen, als man ihn aus der Blase bringen kan.

§. 35.

Solte es nun, wenn auf vorbeschriebene Art eingebrauet würde, und das warme Wasser aus dem Kühl-Fasse zum Teigmengen darzu genommen worden, darauf anbrennen, so nimmt man denselben Frucht-Brand noch einmal, und wechselt mit dem Wasser zum Teigmengen und brauet etwas schärfer oder heisser ein, und lässet zum Teigmengen an der Zahl des warmen Wassers,

so

so man vorhero aus dem Kühl-Fasse alle zum Teigmengen genommen hatte, etwa 10. Stuntzen voll hinweg, nimmt statt dessen 10. Stuntzen voll kochendes Wasser aus der Blase mit darunter, wormit als denn der Teig durchrühret und gemacht wird.

§. 36.

Wenn man mit dem Teigrühren fertig, und das Wasser in der Blase wieder kochet, so werden zu Verhütung des Anbrennens 10. 15. 20. höchstens 25. Stuntzen voll kochendes Wassers auf den Teig auf zweymal nachgefüllt.

§. 37.

Wenn 20. oder 25. Stuntzen voll nachgefüllt worden, so wird mit den erstern 10. oder 12. Stuntzen der Teig etwan viermal wieder durchrühret und die Blase wieder vollgefüllt, und wenn das Wasser wieder kochet, so werden die andern 10. oder 13. Stuntzen voll auf den Teig gefüllet und damit der Teig ein paarmal durchrühret, denn wird der Teig fein klar und nicht klümperich, wobey die Blase wieder voll gefüllet wird, und wenn solches wieder kochet, so wird die ganze Blase voll auf den Teig gefüllet und damit wohl durchrühret, wobey auch gut scharf Feuer unter der Blase bey währenden Einbrauen gehalten werden muß.

§. 38.

Worzu auch nöthig, um Feuers-Gefahr im Schornsteine zu verhüten, daß eine eiserne Fall-Thür oder Schiebe-Blech, zu Ausdämpffung des Feuers im Schornsteine, mit angebracht wird;

würde zweyerley, nemlich ein Schiebe-Blech oben auf dem Boden im Schornsteine, und unten im Schornsteine eine eiserne Klap-Thür, an welcher eine Stange befestigt, womit man sie aufschieben und so zu sagen in einem Augenblick zur Ausdämpfung des Feuers niederlassen und bequemen kan, zugleich angebracht, ist es um desto sicherer und besser.

§. 39.

Wenn die Blase voll Wasser zum letztenmal ins kochen kommen will, muß dinne gespalten Holtz nachgeleget werden, daß das Feuer unter währenden Rühren immer in frischen brennen und das Wasser in scharfen kochen bleibe, womit der Teig durchrühret wird, und zuletzt immer nach dem kochenden Wasser zugeschoben und vom Grunde aufgerühret wird, daß auf dem Boden und in den Ecken nichts liegen bleibe.

§. 40.

Mit dem Rühren wird so lange angehalten, bis etwan noch 3. oder 4. Stuntzen voll Wasser in der Blase sind, ehe man die Krücke nimmt und das Faß zudecket, ehe darf das Feuer auch nicht eingedämpft werden, damit das Wasser bis zuletzt im kochen bleibe, sonsten wird das Guth nicht gar und möchte anbrennen.

§. 41.

Bey dem Ausfüllen des kochenden Wassers ist auch dahin zu sehen, daß alles Wasser, so viel möglich, aus der Blase heraus gefüllet werde, damit nichts sonderlich darinnen bleibe.

§. 42.

§. 42.

Die Zahl der Stuntzen, wie viel und was vor Wasser man zum Teigmengen genommen hat, wird alsdenn auch in die linea 9. und 11. eingeschrieben, und so viel kochende Stuntzen, als man mehr zum einbrauen mitgenommen hat, als die gantze Blase voll kochendes, davon wird die Zahl in die Linie, wo kochendes mehr stehet, eingeschrieben.

§. 43.

Es hat das Wasser im Kühl-Fasse nicht allezeit einerley Wärme, denn gehet der Wein starck und der Nachgang lange, so pflegt das Wasser im Kühl-Fasse heisser zu werden, als wenn der Wein langsam gehet, dahero man zum einbrauen oder Teigmengen auch pflegt kaltes und kochendes Wasser zu nehmen, damit das Wasser zum einbrauen einerley Wärme dadurch bekömmt.

§. 44.

Die Zahl der kalten Stuntzen, so man darzu nimmt, wird in die linea 10. geschrieben, allwo kalte Stuntzen voll stehen, und wenn kochende Stuntzen Wasser mehr als die Blase voll kochendes Wasser zum einbrauen mit genommen werden, so wird die Zahl derselben in die 12. Linie geschrieben, woselbst kochende Stuntzen mehr stehen, wobey nachhero, wenn man 20. oder 25. Stuntzen voll kochendes Wasser mehr genommen hat als die Blase voll, Achtung zu geben ist, wie es sich im Weingeben darauf arte, und wenn man solte observiren, daß der behörige Wein nicht darauf heraus käme, dieweil die

Guthe von allzuvielen kochenden Wasser bald sauer werden, und vor der Zeit fallen, wenn sie nicht kalt genug gestellet sind, so lässet man lieber das übrige kochende Wasser hinweg, und nimmt, zu Verhütung des Anbrennens, an statt eines Scheffels-Rocken einen Scheffel Weitzen mehr, doch wenn ich 15. Stuntzen voll kochendes Wasser mehr, als die Blase voll, bey dem einbrauen zum abbrennen mit genommen habe, hat es sich im Weingeben gut geartet.

§. 45.

Man pflegt auch zur Sommers-Zeit zum einbrauen oder Teigmengen einen Theil kaltes und zwey Theil kochendes Wasser zu nehmen, und zum abbrennen 10. Stuntzen voll kochendes Wasser mehr als die Blase voll; Und zur Winters-Zeit zum Teigmengen einen Theil kaltes und drey Theil kochendes Wasser, zum abbrennen aber 15. bis 20. Stuntzen voll kochendes Wasser mehr als die Blase voll, und findet sich dabey sehr wohl.

§. 46.

Die Zahl der Stuntzen voll Wasser zum Teigmengen wird auf einen Scheffel 6. Stuntzen betragen, wenn der Stuntzen 2. Stübichen groß ist, so beträgt es auf 8. Scheffel mit dem Wasser zum Maltze 48. Stuntzen voll; Man füllet aber anfänglich lieber 3. oder 4. Stuntzen voll weniger, denn es läßt sich allezeit noch nachgiessen, bis man ausfündig gemacht, wie viel Stuntzen zum Teigmengen zu nehmen seyn, sonst wenn der Teig zu dünne wird, pflegt es Klümper zu geben.

§. 47.

§. 47.

Probe, ob das Einbrauen gerathen

Ueberhaupt muß so viel warm und kochendes Wasser zum Einbrauen genommen werden, daß dadurch ein Guth gar und braun wird, und in einer halben Viertel-Stunde nach dem Einbrauen, süsse schmeckt; Wenn dieses nicht ist, und das Guth nach dem Einbrauen blaß und bleich aussiehet, und klebricht und nicht süsse schmeckt, so ist es zu kalt eingebrauet, und pfleget darauf in der Blase anzubrennen.

§. 48.

Hätte man aber die Zahl der warmen und kochenden Stuntzen Wasser ausfündig gemacht, die zum einbrauen nöthig sind, also, daß ein Guth gar und braun wäre, auch gleich nach dem Einbrauen süsse schmeckte, und die zuerst bemeldten Brände zur Probe von 6. oder 7. Scheffel Rocken, dennoch anbrennt, so ist es ein Zeichen, daß die Blase lauter Rocken nicht vertragen will, dahero findet man sich genöthiget, mit der Frucht zu wechseln und einen halben oder 1. Scheffel Rocken weniger, den Abgang solchen Rockens aber mit Weitzen oder Mangkorn zu ersetzen, und den Frucht-Brand solchergestallt zu verändern. Zu welchen Zweck die Tabulae 1. A. und 1. B. entworfen sind, welche genugsame Gattungen von Frucht-Bränden angeben, unter welchen so lange zu suchen ist, bis diejenigen gefunden werden, so für unsere Blasen sich dergestalt schicken, daß sie nicht darinnen ankleben oder anbrennen.

# Das siebende Capitel,

## Anmerckungen über die lineam 13. der Tabulæ 2.

## Vom Meisch-Fasse.

§. 49.

In der linea 13. stehet Meisch-Faß No. solches bedeutet, daß man vor sich die Meisch-Fasse numerirt und dasjenige, so etwan bey der vordersten Blase zuforderst stehet, No. 1. nennet, das andere No. 2. das dritte No. 3. und zur hintersten Blase kan man solches ebenfalls mit gleichen Numern oder aber mit No. 4. 5. 6. bemercket; In welches Faß man nun eingebrauet hat, davon schreibt man die No. in die lineam 13. allwo Meisch-Faß No. stehet.

§. 50.

Die Meisch-Fasse müssen ihre gehörige Grösse haben, daß 4. volle Brenn-Blasen voll hinein gehen, und wenn gestellt (*) ist, muß noch eine gute Spanne hoch leerer Raum darinnen bleiben, massen es sich wol zutragen kan, daß man Rocken bekäme, wo viel Raten drunter, welcher zum übergähren sehr geneigt ist, und wenn die Fasse

(*) Stellen heist, so bald ein gebrautes Guth die grösseste Hitze verlohren, welches in Sommer-Monathen in vier, zur Winters-Zeit in dreyen Stunden insgemein zu geschehen pflegt, wird dasselbe durch einen Zusatz von kalten Wasser und Hefe zur Gährung befördert, und solche Arbeit das Stellen benamet. Stellen heißt also, den eingebraueten Guthe ein Vehiculum zur Fermentation geben.

Fasse denn nicht groß genung seyn, daß man auf völlige 4. Blasen Wasser zum stellen darauf pumpen kan, so pflegt es auch, dieweil die Masse zu dick bleibt, anzubrennen, und giebt auch nicht den gehörigen Brantewein, als wenn völlig auf 4. Blasen voll kan gestellet oder zur Gnüge Wasser darauf gepumpet werden; Drey Blasen voll Meische (*) aus einem Fasse zu machen, erachte nicht rathsam zu seyn, weil man selten damit in rechte Ordnung kömmt.

## Das achte Capitel,

### Anmerckungen über die lineam 14. der Tabulæ 2.

### Vom Zudecken nach dem Einbrauen.

§. 51.

Wenn man mit dem Einbrauen fertig ist, so muß ein Guth zugedeckt werden; In Sommers-Zeiten wird es etwan eine Viertel-Stunde zugedeckt; Im Herbst und Frühlinge eine halbe Stunde, und im Winter eine Stunde, damit die Hitze vom kochenden Wasser anfänglich im Fasse bleibe, und das Guth vollends gar mache, welches ein kleiner Vortheil zu Verhütung des anbrennens ist, da man das Guth dann und wann unter den Deckeln wohl umrühret, daß es sich nicht so schwer auf den Boden setzet, und wenn man aufdecket, so siehet man zu, ob Klümper



(*) Die Meische wird das im Meisch-Fasse eingebrauete, gestellete und gährende Guth genennt.

per drinnen seyn, welche man mit einem grossen Durchschlage oder Schöpf-Molle, worinnen Löcher als Bohnen groß, oder kleinen Fingers dicke seyn und ins folgende Faß nachdem wieder mit einrühret.

§. 52.

Bey strenger Kälte kan man wegen des Anbrennens die Deckel gar darauf liegen und nur so viel Raum darzwischen lassen, daß man mit der Krücke im Fasse herum rühren und das Guth unter dem Deckel kalt krücken kan.

§. 53.

Wenn es nun eine Viertel- oder eine halbe oder eine gantze Stunde nach dem Einbrauen zugedeckt gewesen, so schreibt man die Zahl eine Viertel- eine halbe oder eine gantze Stunde in die lineam 14. wo zugedeckt nach dem Einbrauen stehet.

## Das neundte Capitel,

### Anmerckungen über die lineam 15. der Tabulæ 2.

### Vom Krücken, Schweiffen und Stellen.

§. 54.

So bald das Faß, worinnen eingebrauet worden, aufgedeckt ist, muß jemand mit einer Krücke, welche oben einen Griff hat, das Guth im Fasse beständig aufkrücken, und öfters auf den Boden und Ecken des Fasses herum rühren und im Krücken daran bleiben, damit längstens ein

Guth

Guth im Herbste und Früh-Jahre in 3. Stunden, und im Sommer längstens in 4. Stunden, zum Stellen kalt genug wird, sonsten pflegen die Guthe, wenn sie länger stehen, Trabensauer zu werden.

§. 55.

Je eher ein Guth kalt genug gekrücket wird, desto besser ist es.

§. 56.

Um dann zu erkennen, wenn ein Guth zum Stellen kalt genug ist, so lässet sich solches nicht allezeit durchs blosse Anfühlen wahrnehmen und beurtheilen, sondern man steckt die Hand bis über den Daumen, nur etwan eine Minute lang, so lange bis man etwan für sich in der Stille 50. gezählet hat, ins Guth, nachdem ziehet man solche heraus und läßt solche ein wenig erkalten, denn steckt man die Hand wieder drein und machet mit derselben einen kurtzen Circul-Bogen, schweiffet damit im Guthe herum und zählet, wie vielmal man geschweiffet hat. Wenn man sich nun bedüncken läßt, daß es kalt genung zum stellen sey, so schreibt man die Zahl, wie vielmal man geschweifft hat, in die lineam 15. worinn stehet (wie vielmal geschweifft) findet sich nun nachhero, daß auf solches Schweiffen und Stellen der behörige Brantewein worden, so behält man solches Schweiffen in demselben Monathe, käme aber der ordentliche Brantewein darauf nicht heraus, so muß man untersuchen, ob mehr oder weniger zu schweiffen sey.

§. 57.

Die gewisse Zahl des Schweiffens lässet sich auch nicht setzen, wenn ein Guth zum Stellen kalt genug seyn soll, indem manche Person eine weichliche, die andere eine härtere Hand hat, welche mehr Hitze vertragen kan, weshalben man die seinige oder der andern Person Hand, so da geschweiffet hat, nur mit einem Buchstaben bey die Zahl des Schweiffens in die lineam 15. mit anmercket, und nachdem Acht darauf giebet, auf wie vielmal Schweiffen zum Stellen es sich am besten im Weingeben in jedem Monathe geartet hat, auf welche Observation wol Jahr und Tag hingehet, ehe man recht erfahren kan, wie vielmal in jedem Monathe zu schweiffen sey, wenn ein Guth nicht zu kalt und nicht zu warm soll gestellt werden.

§. 58.

Hat man nun ausfündig gemacht, wie vielmal in jedem Monathe zu schweiffen sey, wenn ein Guth zum Stellen recht seyn soll, so schreibt man sich solches zu seiner fernern Nachricht auf. Als zum Exempel man schweiffet insgemein

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Im Januario und Februario | = | = | = | 6mal | |
| Im Martio | = | = | = | = | 10 = |
| Im April | = | = | = | = | 20 = |
| Im Majo | = | = | = | = | 30 = |
| Im Junio | = | = | | 30. 40. bis | 50 = |
| Im Julio | = | = | | = | 100 = |
| Im Augusto bis gegen Bartholom. | | | | | 100 = |
| Im September | = | = | = | | 40 = |
| Im Octobri | = | = | = | 20. bis | 30 = |

Im

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Im Novembri | = | = | = | 10. bis 15mal |
| Im Decembri | = | = | = | 6mal |

§. 59.

Wenn es im Decembri in denen Gebäuden frieret, frieret es aber im Januario und Februario und im Decembri nicht, so schweiffet man in solchen Monathen etlichemal mehr.

§. 60.

Das Haupt-Werck, wenn es seinen ordentlichen und behörigen Brantewein geben soll, kommt besonders auf das Stellen mit an, daß ein Guth im Stellen getroffen, und daß es nicht zu kalt und nicht zu warm gestellet wird, dahero man auch dabey die Witterung in jedem Monath observiren muß, derowegen man sich an die Zahl der Schweiffungen in angeführten Monathen nicht zu genau zu binden hat, sondern vielmehr jeder in seinem Brenn-Hause selbsten observiren muß, auf was Art es sich im Weingeben am allerbesten artet, besonders in der Sommers-Zeit, da es manchmal fallirt oder den gehörigen Wein nicht geben will, wo fleißig Acht auf das Stellen zu haben ist, daß man es damit treffen möge.

§. 61.

Ist es in manchen Monathen kühle oder kalt, so stellet man etwas wärmer, ist es aber heiß, so stellet man etwas kälter.

§. 62.

Diejenigen Guthe, zu welchen beym einbrauen oder abbrennen 20. Stuntzen voll kochendes

Wasser

Wasser mehr sind genommen worden, als die Blase voll, solche müssen kälter gestellet und die Hitze davon wieder heraus gekrücket werden, sonst giebt es den gehörigen Brantewein nicht.

§. 63.

Diejenigen Guthe, welche ohne Wein-Wasser oder in ein neu Meisch-Faß eingebrauet, müssen etwas wärmer gestellet werden, dieweil sie auf rein Wasser nicht so bald tüchtig werden, als wenn mit Wein-Wasser eingebrauet ist.

§. 64.

Beym Stellen muß man auch die Meisch-Fasse, worinnen eingebrauet ist, mit observiren, so eines nahe an der Blase und folglich wärmer als die andern stehet, muß solches ein wenig kälter gestellet werden, wenn es die Luft nicht so wohl treffen kan; Hingegen diejenigen Meisch-Fasse, die an denen kältesten Oertern stehen und die die Luft am meisten bestreichen kan, müssen etwas wärmer gestellet werden; Dieweil am Stellen gar viel ja das meiste gelegen. NB.

§. 65.

Wenn ein Guth seinen behörigen Brantewein geben soll, daß es im Stellen getroffen werde, so habe ich für mein Theil nöthig erachtet, daß man zuweilen selbsten darnach sehe und die Guthe anfühle, daß solche nicht zu warm noch zu kalt gestellet werden, wobey man auch die Hefe mit observiren muß, wie viel und was für Gattung dazu genommen wird, welches man auch wohl dann und wann nach dem dato an die Fasse schreibt, nemlich die Zahl, wie vielmal beym

Stellen

Stellen geschweifft worden, und die Zahl der Stübichen Hefen, so man darzu genommen, wornach sich denn ferner beurtheilen lässet, wenn der Wein davon ist, ob es recht gestellt gewesen oder nicht.

## Das zehende Capitel,

### Anmerckung zu der linea 16. der Tabulæ 2.

### Von der Hefe.

§. 66.

Ehe man einbrauet, muß die Hefe zum Stellen vorräthig oder sich gewiß darauf zu verlassen seyn, daß man selbige für dem Stellen bekomme, wiedrigenfalls braue man noch nicht ein, oder wenn man ja eingebrauet hätte, und auf die Hefe noch warten müste, so lässet man es mit dem Krücken der Meische noch anstehen, bis man gewiß weiß, daß man die Hefe bekomme. Cautela.

§. 67.

Vor dem Stellen muß man die Hefe observiren, ob solche gut und frisch, oder sauer und alt, wäre letzteres, so muß man etwas wärmer stellen oder selbiger genugsam nehmen.

§. 68.

Wenn das Wasser auf die Meische gepumpt ist, so muß die Meische mit dem Wasser erst durch einander gerühret werden, ehe man die Hefe darein thut, und wenn solche schwer und teigicht

teigicht ist, muß solche bey dem Einschütten in den Eymer wohl kleine gerühret werden.

§. 69.

So viel Hefe muß zu einem Guthe genommen werden, daß solches in drey längstens in vier Stunden durchbricht und in die Gährung kommt, dahero man sich mit dem Schweissen wie auch mit der Hefe darnach zu richten hat.

§. 70.

Daß ein Guth, wie gemeldet, in drey, drey und einer halben oder längstens in vier Stunden in die Gährung kommen, was für Hefen man zum Stellen genommen; Zum Exempel man hätte hiesige Stadt-Hefe oder von Dörfern, solches alles schreibt in die 16. Linie auf; Es ist auch anzumercken, wie viel Stübichen der Hefe man gebraucht habe, und sonderlich auch der Ort anzumercken, woher die Hefe gehohlet werden, damit, so sie gut gefunden wird, ein mehrers daselbst könne aufgekauft werden.

§. 71.

Nach dem Stellen ist darnach zu sehen, ob das Guth beyzeiten zur Fermentation gedeyen und durchbrechen will, wo nicht, so muß man noch Hefe nachgeben, besser aber ist es, wenn man es im Stellen also trift, daß man Hefe nachzugeben nicht nöthig hat, damit es von der zuerst gegebenen Hefe zu rechter Zeit in die Gahre komme.

§. 72.

Wäre ein Guth unvermuthet vor dem Stellen zu kalt worden, so muß demselben gleich an-

fäng-

fänglich genugsam und etwas mehr Hefen gegeben werden als sonst gewöhnlich.

§. 73.

Für geringen, hotzlichten, trespichten und leichten Früchten hat man sich im Einkauf wohl fürzusehen, daß man solche nicht nimmt, dieweilen sie in der Gährung (Fermentation) nicht leicht durchbrechen, ob man schon die beste Hefe darzu hat, vielmehr bekommen sie in der Gährung mehrentheils eine dicke, spaltzigte Traben-Rinde oder Decke auf sich, wodurch die Fermentation nicht brechen kan, sondern es erhitzt sich unter solcher Decke oder Rinde das gestellte Guth, wodurch es vor der Zeit sauer wird, und daher nachmals wenig Brantewein giebt.

## Das eilfte Capitel,

### Anmerckungen zu den lineis 17. und 20. in der Tabula 2.

### Vom Zudecken nach dem Stellen und von dem Zudecken vor dem Ueberbringen. (*)

§. 74.

Wenn ein Guth vor dem Stellen nicht zu kald geworden ist und man gute Hefen darzu genom-

(*) Ueberbringen heißt! Wenn ein fertig gegohrnes Guth aus dem Meisch-Faß in die Blase gefüllet wird, um den Wein nunmehro heraus zu distilliren, so wird solche Arbeit das Ueberbringen benamet. Wenn alles richtig zugehet, so muß ein Guth 48. Stunden

genommen, so habe observiret, daß es eben nicht rathsam sey, solches gleich nach dem Stellen zuzudecken, es wäre denn Sache, daß es vor dem Stellen ein wenig zu kalt geworden oder man hätte schlechte oder auch nicht genugsame Hefe gebraucht, oder es fände sich eben eine strenge Kälte, so kan es gleichwol nach dem Stellen zugedeckt werden.

§. 75.

Wenn es aber nachhero zu rechter Zeit in drey bis vier Stunden nach dem Stellen durchgebrochen und in die Gährung kommen ist, so deckt man es wieder auf, die Guthe erhitzen sich sonst unter den Deckeln in der Gahre, und werden vor der rechten Zeit zeitig und sauer.

§. 76.

Bey harten Froste aber kan man die Guthe 12. bis 24. Stunden, und im Herbste und Frühlinge in 24. bis 36. Stunden nach dem Stellen zudecken.

§. 77.

Im heissen Sommer, besonders in den Hundes-Tagen, werden solche gar nicht zugedeckt, doch ist es gut, wo man es im Sommer so einrichten und treffen kan, daß man 12. Stunden vor dem Ueberbringen die Meische noch zudecken und sie damit vollends zu einer anmuthigen Säure bringe, auf daß sie in 48. Stunden nach dem Einbrauen flicke oder zeitig werde zum Ueberbringen.

§. 78.

---

den nach geschehenen Einbrauen fertig gegahren oder flicke seyn, daß es könne übergebracht werden.

§. 78.

Wie viel Stunden man das Guth nach dem Stellen zugedeckt gehabt, davon schreibt man die Zahl in die 17. Linie, allwo stehet (zugedeckt nach dem Stellen oder nicht) hätte man es aber nach dem Stellen gar nicht zugedeckt, so wird eine 0. in die 17. Linie gesetzt.

§. 79.

Deckt man das Guth für dem Ueberbringen zu, so wird die Zahl, wie viel Stunden es vor dem Ueberbringen zugedeckt worden, in die liniam 20. allwo für dem Ueberbringen zugedeckt oder nicht, stehet, geschrieben.

§. 80.

Würde es aber für den Ueberbringen nicht zugedeckt, so schreibt man in lineam 20. nur 0. und mercket denn etwan nachdem an, wie es sich im Weingeben geartet hat, wenn ein Faß oder Guth ist zugedecket worden oder nicht.

## Das zwölfte Capitel,

### Anmerckungen zu linea 18. Tabulae 2. wo vom Durchbrechen in der Gährung nach dem Stellen gehandelt wird.

§. 81.

Wenn ein Guth gestellet ist, so observiret man, in wie viel Stunden es nach dem Stellen durchbricht, und schreibt die Zahl, nemlich in wie

 viel

viel Stunden es nach dem Stellen durchgebrochen ist, in die lineam 18. an.

§. 82.

Hat es nun zu rechter Zeit, als in drittehalb oder in drey, längstens in vier Stunden, durchgebrochen, so läßt sich davon urtheilen, daß es im Stellen getroffen ist, will es aber nicht durchbrechen, so ist es ein Zeichen, es sey zu kalt gestellt oder die Hefe nicht viel Nutze gewesen.

## Das dreyzehende Capitel, Anmerckungen zu der linea 19. Tabulæ 2.

wo von der

### Fermentation oder dem Gähren eines Guths gehandelt wird.

§. 83.

In linea 19. wird mit wenigen angemerckt, ob ein Guth ordentlich gegohren habe oder nicht, wenn viel Raten unter dem Rocken seyn und wenig Weitzen- und Gersten-Maltz mit eingebrauet wird, so pflegt ein Guth nachmals sehr hoch zu gähren, weshalben auch das sechste Capitel §. 50. angemercket habe, daß die Meisch-Fasse groß genug seyn müssen, sonst giehret es über.

§. 84.

Wenn aber 2. Scheffel Gersten-Maltz und ein paar Scheffel Weitzen unter einen Brand

mit

mit eingebrauet worden, so verhütet es das Uebergähren und der Brantewein bekommt auch davon einen reinen und lieblichen Geschmack.

§. 85.

Auf die Gahre ist auch besonders deswegen mit Acht zu haben, weil man daraus sehen kan, ob es im Stellen getroffen ist.

§. 86.

Hält ein Guth im Gähren lange an, doch so, daß es in 48. Stunden fertig oder nach der gemeinen Redens-Art flicke ist, so ists im Stellen getroffen.

§. 87.

Höret es im Durchbrechen bald mit gähren auf, so ist es zu warm gestellt, weshalben man auch zuweilen ein Guth in der Gahre anfühlet, ob es nur laulicht oder warm ist; Das letztere ist eben nicht allzu gut, denn wenn ein Guth in der Gahre immer warm ist, so ist es ein Zeichen, daß zu warm gestellet, welches eben nicht sonderlich viel Brantewein giebt.

§. 88.

Ist es zu kalt gestellet und zu wenig Hefe gegeben worden, so dennoch aber durchgebrochen seyn, so gähren solche Guthe zwar etwas langsam, sie pflegen aber nicht gerne zu rechter Zeit flicke oder zeitig zu werden, und wenn man sie zu ihrer gewöhnlichen Zeit, in 48. Stunden nach dem Einbrauen, überbringen muß, so pflegen solche leichtlich überzuschiessen.

# Das vierzehende Capitel,

## Anmerckungen zu der linea 21. der zweyten Tabelle,

## Vom Fallen der obersten Traben und Geruch der Meische.

§. 89.

In der linea 21. stehet: Gefallen, in wie viel Stunden; Solches verstehet sich, in wie viel Stunden nach dem Einbrauen die Trabe, welche oben auf der Meische liegt, hinunter auf den Boden gefallen oder niedergesuncken ist. Solche Zahl der Stunden nach dem Einbrauen schreibt man alsdenn in linea 21. an.

§. 90.

Ist es vor dem Ueberbringen, als in 48. Stunden nach dem Einbrauen, noch nicht gefallen, so wird eine 0. in die lineam 21. geschrieben.

§. 91.

Es ist nöthig, daß man observire vor dem Ueberbringen, ob ein Guth gefallen sey oder nicht, oder ob es noch frisch ist, welches zu erkennen, wenn man die Trabe mit der Hand ein wenig von einander schiebt; Wenn solche geschwinde wieder zusammen läuft und nichts helles oder wässerichtes zwischen der Trabe heraus kommt, so ist es noch zu frisch zum Ueberbringen, ist es aber helle und wässerich zwischen der Trabe, so ist das Guth flicke, zeitig und recht zum Ueberbringen.

§. 92.

§. 92.

Auch ist vor dem Ueberbringen der Geruch an der Meische zu observiren, woran mit zu erkennen, ob ein Guth im Stellen getroffen sey? Nemlich, wenn man für dem Ueberbringen die Deckel auf dem Meisch-Fasse ein wenig von einander schiebt und hienein riechet; Hat das Guth alsdann einen angenehmen Geruch, fein Weinsäuerlich, so ist es im Stellen getroffen, riechet es aber Eißig-säuerlich und beisset in die Augen, wenn man sich dem Fasse entgegen bücket, so ist es zu heiß gestellet, welches zum Weingeben sehr schädlich ist, oder verhindert, daß sattsamer und behöriger Wein aus dem Guthe nicht erlanget wird.

§. 93

Ist es aber trübe unter der Trabe und zwischen der Trabe in 48. Stunden noch nicht wässerich, so ist zu kalt gestellet worden.

§. 94.

Dahero ist nöthig, fleißig dahin zu sehen, daß die Guthe im Stellen getroffen werden, und daß sie nicht zu sauer noch zu frisch übergebracht werden.

## Das funfzehende Capitel,

### Anmerckungen zu der linea 22. Tabulæ 2. Vom Ueberbringen.

§. 95.

In linea 22. stehet: Uebergebracht in wie viel Stunden, solches verstehet sich, in wie viel

Stunden das Guth nach dem Einbrauen übergebracht oder die erste Blase voll davon gefüllet wird, solche Zahl der Stunden schreibt man alsdenn in linea 22. an.

§. 96.

Insgemein wird ein Guth in 48. Stunden nach dem Einbrauen übergebracht, wornach sich im Stellen zu richten, daß ein Guth in 48. Stunden nach dem Einbrauen flicke zum überbringen seyn möge.

§. 97.

Zuweilen pflegt es auch wegen Sonn- und Fest-Tagen zu geschehen, daß ein Guth länger als 48. Stunden stehen muß, ehe es übergebracht wird, solche Guthe müssen etwas kälter gestellet werden, als diejenigen, so 48. Stunden stehen.

§. 98.

Wenn übergebracht oder die Blase voll Meische gefüllet werden soll, so muß ein Guth im Fasse vorhero wohl umgerühret und durch einander gekrücket werden, damit dicke und dünne wohl unter einander komme, und unter währenden Füllen soll billig jemand fortkrücken, auf daß in die erste Blase so viel dickes mit komme als in die folgenden, damit es sich nicht setzet, sonst wenn in die letzte Blase das dickeste käme, so möchte es anbrennen.

§. 99.

Die Blase wird so voll Meische gefüllt, daß, so man die Hand bis ans Gelencke auf den Blasen-Haltz leget, mit dem längsten Finger man die Meische erreichen könne.

§. 100.

§. 100.

Und mit dem Wasser pumpen zum Stellen ist es darauf einzurichten, daß die letzte Blase so voll werde als die erste.

§. 101.

So bald die Blase gefüllet ist, muß in selbiger mit einem höltzernen Rühr-Scheite wohl herum gerühret werden, und wenn das Feuer untergemacht und sattsame Luft hat, daß es frisch brennet, ist die Meische in der Blase noch einmal umzurühren, damit sie sich in der Blase nicht so bald zu Boden setze, sonsten möchte es anbrennen, nachdem kan die Meische, ehe man der Blase den Hut aufsetzet, nochmals und zum drittenmal umgerühret werden.

§. 102.

Wenn die erste Blase gefüllt und die Meische nicht übrig flicke oder fertig gegohreu gewesen ist, so können die Deckel wieder aufs Faß gelegt werden.

§. 103.

Ist die Meische aber für dem Ueberbringen gefallen, so ist das Zudecken nicht nöthig, ausgenommen zur Winters-Zeit kan man nach dem Einfüllen die Deckel allezeit wieder darauf legen, damit das Guth nicht zu sehr erkalte.

§. 104.

Ehe die Blase in Gang kömmt, muß das Wasser im Kühl-Fasse kalt genug seyn, sonst pflegt es aus den Röhren zu dämpfen, wodurch einiger Spiritus mit hinweg gehet, welches besonders auch vor dem Wein-Ueberbringen in Acht

zu nehmen ist, daß das Wasser erst abgepumpet wird, ehe der Wein in Gang kommt, damit kaltes Wasser in das Kühl-Faß komme und dessen Röhren kalt liegen mögen.

§. 105.

Denn wenn es bey dem Ende oder Ausgange der Röhren des Kühl-Fasses dämpfet, und man mit einem Lichte vorbey gehet, so ist es möglich, wenn man gleich noch einen Schritt weit von den Röhren weg ist, daß sich der ausgedämpfte Broden entzünden, das Feuer in den vorliegenden Trichter und aus selbigen in die Wein-Tonne schlagen, durch die Röhren des Kühl-Fasses aber weiter einen Weg in die Blase suchen, dadurch alles in Brand gesetzt und grosses Unglück entstehen kan; Erhaltet demnach das Wasser im Kühl-Fasse zu der Zeit, wenn guter Brantewein gehet, immer fein kalt, damit kein Spiritus durch dessen Röhren ausdämpfen und durch ein dem Ausgange der Röhren sich näherndes Licht sich entzünden kan.

## Das sechzehende Capitel,

### Anmerckungen zu der linea 23. Tabulæ 2.

### Die Ursachen und Verhütung des Anbrennens betreffend.

§. 106.

Das Anbrennen in der Blase ist eine höchst-verdrießliche und für die Blasen sehr schädliche

liche und verderbliche Sache, auch denen Leuten, so darbey arbeiten und den Brand aus der Blasen loßmachen sollen, ein gantz beschwerliches Werck, indem viel Zeit aufs reine machen verlohren gehet, auch die Blasen etliche Jahr eher dünne gescheuert werden und zu Grunde gehen, als wenn es nicht anbrennet, wie oben im ersten Capitel §. 14. schon gedacht. So lange als ich Brantewein gebrennt, ist eine meiner Haupt-Sorgen beständig gewesen, das schädliche Anbrennen des Guths in der Blase zu verhindern, die viertzigjährigen Erfahrungen, so ein ehemals gar berühmter und wohlbemittelter Nordhäusischer Branteweins-Laborant hierinnen gemacht und mir communiciret, sind mir bey meinen Untersuchungen fürtreflich zu statten gekommen; Nehmet demnach hin, was wiederhohlte Versuche hierinnen bewährt, so habt ihr nicht nöthig, 40. Jahre lang in die Schule zu gehen und bey dem Versuchen grossen Schaden zu leiden.

§. 107.

Mercket demnach, was ich durch den Brand, so ich verhütet wissen will, eigentlich verstehe; Es ist nemlich der Brand nichts anders als das Ankleben und Anbrennen der Meische in der Branteweins-Blase, auf eben die Weise als ein Milch-Brey am Feuer, so nicht fleißig umgerühret wird, hin und wieder anzukleben und anzubrennen, auch dem Brey einen bittern widrigen Geschmack zuwege zu bringen pflegt, auf eben die Art, sage ich, pflegt auch die Meische, woraus der Brantewein destillirt wird, in der

Brenn-Blase nicht selten hier und da anzukleben und anzubrennen, und dieses Ankleben und Anbrennen der dicken Meische am Boden der Brenn-Blase insgemein befindlich nenne ich den Brand und will ihn verhütet und vermieden wissen, weilen der Geschmack des Branteweins dadurch gar sehr verderbt und bitter und widrig gemacht wird.

§. 108.

Des Brandes 1. Ursache.

Solcher Brand nun wird verursacht **Erstlich**: Wenn auf eine Blase mehr Frucht eingebrauet wird, als sie vertragen und gar machen kan, ingleichen wenn solche Früchte eingebrauet und in die Blase gebracht werden, welche sie nicht erleiden mag und vertragen kan, wiewol auch nicht alle Jahr wegen des Anbrennens gleich sind, und die Frucht, die dieses Jahr zum anbrennen geneigt gewesen, thut solches in andern Jahre nicht so leichtlich.

§. 109.

Zur Erläuterung des Satzes, daß die Früchte selbst vieles zum anbrennen beytragen, dienet zu wissen, daß die in Sonn-reichen Jahren und trocken erwachsenen, allezeit geneigter seyn darzu, als die aus feuchten Jahren herrührenden, weilen die erstern mehlreicher sind als die letztern, die erstern mithin ein mehreres Gewicht geben als die letztern; Die Jahre 1719. 1729. 1746. 1747. sind sonnreich gewesen, in selbigen hat ein Nordhäusischer Scheffel Rockens 72. bis 74. Pfund gewogen, und ein Scheffel Weitzen

tzen 74. bis 76. Pfunde; Hingegen vom Weitzen, so 1730. erwachsen, woge der Scheffel wohl 10. Pfunde und ein Scheffel Rocken, wenn es auch von dem besten, bey die 6. Pfunde leichter. Da sich also, was die Quantität der Früchte anbetrift, wenn sie nach dem Gemäß oder aber nach dem Gewicht geschätzet werden, ein so mercklicher Unterschied findet, so wäre besser, die geschrotenen Früchte alle nach dem Gewichte einzubrauen, also daß man sagen könte, so und so viel Centner und Pfunde haben die Früchte gewogen, die ich heute eingebrauet. Durch das Gewichte könte man accurater erfahren, wie viel Masse in eine Blase käme, selbiger mithin richtiger abmercken, wie viel sie vertrage, gar machen und ohne ankleben und anbrennen zurechte bringen könte. Jedoch wie viel sind doch wohl Branteweins-Laboranten, die sich diese Mühe machen.

§. 110.

Eine Brenn-Blase, auf welche man 7. bis 8. Scheffel Früchte einbrauen will, soll 180. bis 188. Nordhäusische Stübichen (*) fassen können oder groß seyn, wer sich mit selbiger bekannt machen und ihr abmercken will, wie viel und was für Gattungen Früchte sie vertrage, der kan sich die Tabulam 1. solchergestalt zu Nutze machen, daß er einen Frucht-Brand nach dem andern aus selbiger entlehnet, in der Blase probiret,

(*) Ein Nordhäusisches Stübichen hält 4. Maaß. Es muß also jeder seine Blase messen und deren Grösse in der Tabelle anmercken.

biret, bis er endlich diejenigen Frucht-Brände antrift, so für solche Blase taugen und sich wohl darinnen arten, welches hierdurch nochmalen zu erinnern ist.

§. 111.

Die andere Ursache des Brandes in der Blase ist, wenn zu kalt eingebrauet und das gehörige Wasser darzu nicht genommen, das eingebrauete Guth solchergestallt nicht recht gar gemacht worden, zu dessen Verhütung und die rechte Art des Einbrauens, so für unser Brenn-Hauß und Blasen dienet, zu finden, die lineæ 8. 9. 10. 11. 12. in Tabula 2. entworfen sind, in welche mit sonderbaren Fleiß anzumercken ist, wie man eingebrauet habe.

§. 112.

Mit solchen aufschreiben und Anmerckungen muß so lange angehalten werden, bis ausfündig gemacht ist, was für Wasser zum Einbrauen zu nehmen, daß solches ein Guth gar und braune mache, auch daß es süß und nicht klebrich schmecke.

§. 113.

Weiter muß man observiren, wenn die Frucht sehr trucken und dahero ohnedem zum anbrennen geneigt ist, daß, besonders zur Winter-Zeit, über die gewöhnliche Blase voll kochend-Wasser, zum anbrennen, noch 10. oder 12. Stuntzen (*) voll

(*) Dergleichen Stuntzen ist insgemein 2. Stübichen groß, es hat aber jeder nach dem Seinigen Versuche anzustellen und zu erforschen, wie viel die Blase deren haben wolle

voll mehr zu nehmen sey als die Blase voll, damit es recht gar werde, nachhero aber die Hitze vor dem Stellen wohl wieder heraus zu krücken sey, widrigenfalls erhält man zu wenig Brantewein.

§. 114.

Gar zu heiß oder mit lauter kochenden Wasser einzubrauen, verursachet drittens auch Brand, und man darf nicht dencken, wenn man mehr Rocken unter einen Brand zum einbrauen nimmt, als die Blase vertragen kan, daß man es mit lauter kochenden Wasser oder allzuheissen Einbrauen, gar und süsse schmeckend machen wolle. Es wird zwar dadurch süsse schmeckend, jedennoch aber das Anbrennen damit keinesweges verhütet, dieweil das allzuheisse Einbrauen das Schrot in kleinen zarten Klümperchen zusammen hält, da das Wasser dieselben nicht gantz durchdringet und solche im Anfange erweichet, sondern nur von aussen umschliesset, inwendig aber das weisse Schrot sich noch befindet.

§. 115.

Wenn die Klümperchen denn nachhero erweicht und sich von einander geben, so ist das inwendige Schrot nicht gar geworden, da fället dasselbe nachhero in der Blase zu Grunde und brennet an, doch ist im Winter wärmer einzubrauen als im Sommer, sonst brennt es auch an.

§. 116.

Wenn man nun schon ausfindig gemacht hat, was für Gattungen Frucht und wie viel die Blase vertragen kan, und das behörige Wasser darzu auch bekannt ist, so sind doch noch andere Neben-Ursachen, welche Gelegenheit geben, daß ein Guth zuweilen anbrennt, nemlich **vierdtens:** Wenn die Frucht zu grob geschroten ist, so pflegt es auch anzubrennen, aus der Ursache, wenn die Körner nur halb entzwey geschroten sind, so kan das Wasser beym Einbrauen sie anfänglich nicht bald durchweichen und gar machen, nachdem senckt sich das grob geschrotene in der Blase und fällt zu Grunde und brennet an, zu Verhütung desselben muß die Frucht klein geschroten seyn.

§. 117.

**Fünftens:** So man zur Winters-Zeit Gersten-Luft-Maltz machet, und solches nicht recht trucken geworden, sondern noch etwas Feuchtigkeit drinnen ist, ob es sich schon schroten lässet, so brennet solches an, aus Ursache, weil noch so viel Kälte drinnen steckt, dieweil der Frost bis in den Kern des Maltzes dringet, wenn es noch feuchte ist, dahero die inwendige kalte Feuchtigkeit im Maltze verhindert, daß beym Einbrauen das warme und kochende Wasser das Maltz nicht durchdringen und gar machen kan, dieweil der Kern des Maltzes noch mit kalter Feuchtigkeit in sich selbst angefüllet gewesen ist, deshalben im Winter beym Frost das feuchte Gersten-Maltz mit anbrennet.

§. 118.

§. 118.

Diese Art des Anbrennens nun zu verhüten, so muß auch zur Winters-Zeit das Luft-Maltz trocken seyn, sonsten, wenn es noch zu sehr feuchte ist, ob es sich schon schroten läßt, so erhitzt es sich nachhero in denen Säcken, und bekommt einen Traben-sauren Geruch, wovon der Brantewein hernach einen übeln Geschmack erhält.

§. 119.

**Sechstens**: Wenn zur Winters-Zeit Rocken-Maltz gemacht und solches in der Stube auf der Hord getrocknet wird, dabey aber eine gar zu grosse Trucknis und so zu sagen Pulver-Dürre erreichte, so pflegt solches auch anzubrennen, Denn weil das Schrot gar zu trucken ist und von dem dürren Maltze mehr Körner in Scheffel gehen als sonst gewöhnlich, welches mir bey recht truckenen glasichten Weitzen ehemals auch begegnete, daß solcher anbrannte, ich konnte auch keine andere Ursache dem Anbrennen beymessen, als der allzugrossen Truckenheit des Weitzens, dahero 7. Scheffel alleine zum Einbrauen abmaß und solchen des Abends mit 2. Maaß Wasser einnetzte, des Morgens war meistens 1. Scheffel davon ausgequollen; Ich ließ wieder 7. Scheffel davon absacken zum einbrauen, welches nachhero nicht anbrannte; Woraus denn zu ersehen, wenn die Frucht wie auch das Rocken-Maltz allzusehr trucken und dürr ist, es beym Einbrauen sehr starck quillt, und wird alsdenn der Masse in etwas zu viel und mehr als die Blase vertragen kan, das Wasser kan beym

Ein-

Einbrauen selbige so bald hinlänglich nicht durchweichen und gar machen, das Schrot behält vielmehr seine Festigkeit, fällt in der Blase zu Boden und brennt an.

§. 120.

Das Rocken-Maltz will also auch seine ordentliche Trockenheit haben, also, daß es sich halte und nicht multer werde, daferne es nicht gleich verbraucht wird; Es darf nicht übermäsig dürr und trucken in der Stube gemacht seyn, wenn das Anbrennen in der Blase vermieden werden soll.

§. 121.

Rocken-Maltz auf einer ordinairen Darre beym Feuer zu trucknen, halte nicht für rathsam, weilen es dem Branteweine einen rauchrichen Geschmack zuwege bringt.

§. 122.

Weiter sind siebendens noch andere Ursachen zum anbrennen, z. E. wenn ein Guth etwa Montags oder nach einem Fest-Tage ohne Wein-Wasser eingebrauet wird, so ist das Wasser im Kühl-Fasse verschlagen und nicht mehr warm, und gehet mit dem Einbrauen etwas langsam um, daß sich die Teige beym Einbrauen verschlagen.

§. 123.

Achtens: Wenn man lange auf das kochende Wasser warten muß, so pflegt es denn nicht recht gar zu werden, ist auch eine Ursache des Anbrennens.

§. 124.

§. 124.

Diesem nun abzuhelfen oder zu verhüten, daß es nicht anbrenne, wenn man Montags frühe einbrauet, (denn nach Nordhäusischen Gebrauch brennt man den Sonntag und andere heilige Feyertage nicht, hat mithin den darauf folgenden Tag nicht gleich warm Wasser im Kühl-Fasse, welches zur Erläuterung hier erinnere) oder sonsten an einem Tage kein warm Wasser im Kühl-Fasse ist, so läßt man das Wasser in der Blase erst ins kochen kommen, ehe das Maltz zum Einbrauen eingerühret, und wenn nun das Wasser anhebt zu kochen, so werden etliche Eymer auch wol grössere Geschirre auf die Blase gesetzt, und selbige voll kochendes Wasser gefüllt, welches ohngefehr so viel seyn muß, als die Helfte des Wassers, womit der Teig durchrühret wird, welches man alsdenn zurücke setzen muß.

§. 125.

Nachdem wird die Blase aus dem Kühl-Fasse wieder voll gefüllt und angefangen das Maltz einzurühren, und das Wasser zum Teigmengen, wie viel dazu vonnöthen, aus der Blase darzu genommen, wenn es wieder gekocht hat.

§. 126.

Hierauf füllet oder giesset man das zurück gesetzte kochende Wasser wieder in die Blase und füllet solche vollends voll, so kommt solches unter währenden Teigmengen wieder ins kochen, daß man also nicht lange darauf warten darf

und der Teig sich nicht verschlage oder erkälte, welches auch zur Winters-Zeit bey währenden Einbrauen zu thun ist, wenn das Wasser nicht bald kochen solte.

§. 127.

Auch muß in solchen Teigen, wenn ohne Wein-Wasser eingebrauet wird und kein warm Wasser im Kühl-Fasse ist, 10. Stuntzen voll kochendes Wasser mehr als die Blase voll zum abbrennen genommen werden (wenn man es ohnedem nicht sonsten schon gewohnt ist, daß man solche mehr darzu nimmt) damit ein Guth recht gar und braun werde.

§. 128.

**Neundtens** ist eine Ursache des Anbrennens auch, wenn kein gut Feuer beym Einbrauen unter der Blase gehalten wird, dahero muß zum Einbrauen das beste und truckenste Holtz genommen und etliche Stücke davon klein gespalten werden, welche man nachlegt, wenn das Wasser beym Einbrauen das letztemal ins kochen kömmt, damit ein gutes frisches Feuer unter währenden Ausfüllen unter der Blase gehalten werde, daß das Wasser scharf im kochen bleibe und das Guth gar mache, so verhütet es das Anbrennen.

§. 129.

Zur Beförderung daß das Wasser beym Einbrauen bald ins kochen komme, so legt man zuerst Holtz unter die Blase, wenn der Wein ab ist, ehe man den Huth abstösset, so wird das

Wasser

Wasser im Kühl-Fasse wärmer, weil der Nachgang etwas schärfer gehet.

§. 130.

Wenn man mit dem Teigrühren fertig ist, und zur Winters-Zeit noch auf das kochende Wasser warten muß, so kan man indessen die Deckel auf das Faß legen, wo man einbräuet, bis das Wasser ins kochen kömmt, damit der Teig nicht erkalte.

§. 131.

Zehendens ist eine Ursache des Anbrennens ferner, wenn beym Einbrauen der Teig anfänglich zu dünne gemacht wird, welches viel Klümper verursacht, in welchen das Schrot inwendig noch trocken und weiß ist, und wenn solche Klümper anfänglich nach dem Einbrauen nicht heraus gefischt werden, so erweichen solche zwar nachhero, sie werden aber nicht gar, und fällt das Schrot davon nachgehends in der Blase auf den Grund, ist schwer und brennet an; Dahero zu Verhütung des Anbrennens nicht mehr Wasser zum Einbrauen muß genommen werden, als daß man unter währenden Rühren den Boden im Fasse kaum siehet, wobey der Teig wohl durcharbeitet werden muß, daß er zart wird, und kein weiß Schrot und Klümper darinnen zu spüren sind.

§. 132.

Ob noch Klümper darinnen seyn, erkennet man, wenn man mit dem Teigrühren fertig zu seyn gedencket, mit einem Finger in dem Teige auf und niederstreichet, sind noch Klümper dar-

innen, so stößt man daran und fühlet solche mit dem Finger, ist dieses, daß man deren fühlet, so muß der Teig nochmalen durchrühret und auf dem Boden und in denen Ecken des Fasses wohl durcharbeitet werden, bis es zart und ohne Klümper wird, sonst brennet es an.

§. 133.

**Eilftens** pflegt es auch anzubrennen, wenn die Blase voll kochendes Wasser zum abbrennen auf den Teig gefüllet wird, und wird mit dem Rühren mit denen Rührscheiten nicht so lange angehalten, bis das Wasser alle ist, dahero zu Verhütung des Anbrennens bey dem Einbrauen mit dem Rühren so lange muß angehalten und der Teig unter das kochende Wasser geschoben werden, ehe man die Krücke nimmt und das Faß zugedecket wird, bis das Wasser alle ist.

§. 134.

Da besonders das Schrot vom Boden und in den Ecken des Fasses wohl aufzurühren und nach dem kochenden Wasser hinzuschieben ist, welches sich mit den Rühr-Scheiten besser verrichten läßt als wie mit der Krücke, damit nichts auf dem Boden oder in der Ecke des Fasses liegen bleibe, sonst brennet es an.

§. 135.

Das Faß muß auch nicht eher zugedeckt werden, bis das kochende Wasser aus der Blase völlig alle ist, auf daß man allewege wohl und ungehindert im Fasse herum rühren könne.

§. 136.

Die Deckel zum Zudecken des Fasses müssen nicht weit entfernet seyn, sondern parat liegen, daß man solche gleich aufs Faß legen könne, wenn das Wasser zum Einbrauen alle ist.

§. 137.

Eine Ursache zum anbrennen ist es zwölftens: Wenn ein Guth nicht so fort und gleich nach dem Einbrauen zugedeckt wird, damit die erste und mehreste Hitze vom kochenden Wasser im Fasse bleibe und das Guth vollends gar mache, geschiehet das Zudecken aber nicht, so fleucht die mehreste Hitze davon weg, welche das Guth vollends gar machen solte, wovon oben im siebenden Capitel bereits Erwehnung geschehen.

§. 138.

In einer halben Viertel- oder Viertel-Stunde nach dem Zudecken wird mit der Krücke unter denen Deckeln dann und wann auf dem Boden herum gerühret, daß es sich fein zertheile und nicht schwer auf dem Boden liegen bleibe.

§. 139.

Man muß auch ein Guth erst kosten, ehe man es gantz aufdecket, ob es gar ist und süsse schmeckt; Schmeckt es noch nicht süsse, wenn man begriffen ist es aufzudecken, so deckt man es, besonders zur Winters-Zeit bey strenger Kälte, wieder zu, und schiebt die Deckel in der Mitte nur ein wenig von einander, daß man mit der Krücke sich bewegen könne, und krücket es mit der Krücke unter denen Deckeln so lange, bis es

gar ist und süsse schmeckt, sonsten, so man es eher aufdeckt, bevor das Guth gar und braune ist und süsse schmeckt, so brennet es an.

§. 140.

Um nun zu erkennen, ob ein Guth gar ist, so muß man, wenn die Meische unter den Deckeln ein paarmal umgerühret worden, ehe man sie wieder umrühret, mit der Krücke fein gelinde auf den Boden fahren, vom Grunde aus gemächlich nach sich ziehen und an der Seite fein sachte nach sich ziehen, bleiben nun auf der Krücke keine Trebern liegen, so ist es gar, und wenn man von dem Schrote, so noch dünne und eintzeln auf der Krücke liegen bleibt, mit dem Finger solches zusammen streichet, kostet und süsse findet, so ist solches ein Zeichen, daß es gar, sodann kan das Faß aufgedecket werden.

§. 141.

Wenn man aber lauter Weitzen oder doch die Helfte mit Weitzen mit einbrauet, so pflegt die Treber gar schwer auf dem Boden zu liegen, daß sich solche mit der Krücke in die Höhe bringen und aufheben läßt; Wenn man aber die Treber oder das Schrot davon, so auf der Krücke liegen bleibt, kostet, und es schmecket süsse, so ist es dennoch gar.

§. 142.

Ist ein Guth aber nicht gar, so schmeckt es klebrich und nicht süsse, und solches pflegt alsdenn anzubrennen.

§. 143.

§. 143.

**Dreyzehendens** ist auch eine Bey-Ursache zum anbrennen, wenn das Faß aufgedeckt ist, und das Guth kalt gekrücket werden soll, alsdenn selbiges nur oben in der Höhe und nicht mit auf dem Boden im Fasse umgerühret wird. Ein Guth wird solchergestalt zwar kalt gekrücket, die schwere Trabe aber bleibt auf dem Boden an einigen Orten liegen, weil sie im Krücken noch nicht zart mit durcharbeitet wird.

§. 144.

Wenn nun solche auf dem Boden liegen bleibt, so verursacht es nachhero Brand, daher zu Verhütung des Anbrennens die Meische beym Kaltkrücken auch öfters auf dem Boden und in den Ecken des Fasses mit umgerühret werden muß.

§. 145.

**Vierzehendens** verursachet im Winter eine strenge Kälte auch das Anbrennen, zumalen wenn ein Faß weit von der Blasen abstehet, und das kochende Wasser in der Rinne lange oder weit laufen muß, weshalben man die Rinnen wohl mit einem Bret zuzudecken pflegt, damit die Kälte nicht zu sehr auf das kochende Wasser in die Rinne falle, worzu man auch etwas heisser bey strenger Kälte einbrauet, auch wol unter einen Brand einen Scheffel Weitzen mehr nimmt, und einen Scheffel Rocken dafür zurück läßt.

 §. 146

§. 146.

Funfzehendens ist eine Ursache zum Anbrennen, wenn die Blase übergebracht und die Meische nicht alsobald nach dem Einfüllen und zweytens nach dem Feuer anmachen in der Blase umgerühret wird; Besonders pflegt es anzubrennen, wenn es sich zu Zeiten in einem Tage zuträgt, daß die Meische des Morgens eingefüllet und des Abends erst Feuer untergemacht wird, wenn die Meische vor dem Feuer anmachen auch nicht gleich wieder umgerühret wird.

§. 147.

Dahero zu Verhütung des Anbrennens, besonders in solchen Tagen, wenn die Meische des Morgens in die Blase gefüllet ist und des Abends erst Feuer angemacht wird, die Meische vor dem Feuer-Anmachen erst wohl umgerühret werden muß, damit die auf dem Boden niedergesunckene und fest gesetzte Treber sich erst zertheile und nicht so derb auf dem Boden liegen bleibe, nachdem so wird das Feuer erst angemacht, und nach dem Feuer-Anmachen muß die Meische nochmals umgerühret werden, daß die Trabe nicht gleich wieder zu Grunde falle und anbrenne.

§. 148.

Deßgleichen wenn die Meische des Montags frühe oder nach einem Fest-Tage, wenn kein Feuer unter der Blase gewesen, gefüllet wird, so muß solche in der Blase umgerühret werden, ehe Feuer untergemacht wird, und nachdem auch zu-

weilen

weilen umgerühret werden, sonst brennet es an, welches Umrühren in der Blase auch jedesmal in andern Tagen zu observiren ist, daß solches gleich anfangs geschehe, ehe die Meisch-Rinnen vom Meisch-Fasse und der Blase hinweg gelegt werden, und nachdem kan es dann und wann zwischen der Zeit, ehe der Huth darauf kommt, vor dem in Gang kommen, in der Blase nochmals umgerühret werden, so verhütet es das Anbrennen.

§. 149.

**Sechzehendes** verursachet auch das Anbrennen, wenn die Meisch-Blase im Gange ist, und man denn erst Holtz unterlegt, wobey sie ablaufen soll, wenn die Blase schon eine Weile gelaufen hat, so dämpfet sich das Feuer dadurch mit aus, und die Blase fängt an sachte zu gehen, da unterdessen sich die Trabe in der Blase senckt, und wenn das Feuer unter der Blase wieder anhebt zu brennen, so enstehet alsdenn auch wol Brand in der Blase.

§. 150.

Auch wenn gleich anfänglich, wenn die Blase in Gang kömmt, nicht zur Gnüge Holtz untergelegt wird, darbey sie abkomme, denn wenn man was nachlegen muß, so hat unterdessen sich dicke Meische in der Blase zu Boden gesenckt, und wenn denn das Feuer nachhero wieder eine frische Glut giebt, so pflegt es auch anzubrennen, dahero zu Verhütung des Anbrennens anfänglich Holtz zur Genüge untergelegt werden muß, so bald die Blase in den Gang kommt,

auf daß sie mit dem ersten Holtze abkomme und man keines Nachlegens bedürfe, solches verhütet denn auch in diesem Fall das Anbrennen.

§. 151.

Wenn zu denen vorher angeführten Ursachen, welche Gelegenheit zum anbrennen geben, nicht aller Fleiß solte angewendet werden, um zu vermeiden, daß es nicht anbrennet, so ist kein besser Mittel, als wenn man nach Tabula 1. unterschiedene Gattungen von Frucht-Bränden probiret hat und besonders zur Winters-Zeit probat befunden, daß solche nicht angebrennt haben, daß man sich von denenselben Frucht-Bränden einen kurtzen Extract mache, und einen oder den andern davon zum beständigen Gebrauch erwähle, welchen man zur Winters-Zeit und welchen man zur Sommers-Zeit am rathsamsten und dienstlichsten erachtet.

§. 152.

Wenn man nun einige Frucht-Brände probiret hat, so ist linea 23. Tabulæ 2. darzu zur Anmerckung entworfen, darein zu schreiben, ob es angebrennt oder nicht; Hat es angebrennt, so schreibt man darein brandte an, und siehet nachhero zu, ob man die Ursache ausfündig machen kan, warum es angebrennt hat, hat es aber nicht angebrennt, so schreibt man nur eine o. in linea 23.

§. 153.

Wenn ein Guth allzustarck angebrennt wäre, so macht man lieber reinen Brantewein davon, und setzet solchen nach und nach wieder

mit

mit ein, oder, um des reinen Geschmacks willen, spület man die Meisch-Rinnen und Meisch-Fasse beym Einfüllen der Meische mit gar wenig Wasser aus, daß Raum in der Meisch-Blase bleibe, und setzet solchen gar nach gerade in die Meisch-Blase unter die Meische mit ein, wenn man den Huth aufsetzen will, den Nachgang davon nimmt man auch nicht mit in die Wein-Blase, sondern stellet damit, oder giesset ihn auch unter die Meische in die Meisch-Blase, wenn der Huth darauf gesetzt wird, das Wein-Wasser davon giesset man gar hinweg und brauet nicht damit ein, es giebt sonst dem Brantewein davon, mit welchem die Frucht von diesem angebrannten Wasser eingebrauet wird, einen recht übeln Geschmack. Andere, wenn sie Brantewein haben, der durch Brand im Geschmack verdorben und etwas bitter worden ist, so ziehen sie selbigen über Wachholder-Beeren ab, und machen solchergestalt Wachholder-Brantewein daraus, der etwas bittere Geschmack der Wachholder-Beeren versteckt sodann den vom Brande herrührenden bittern Geschmack des Branteweins.

Das

# Das siebenzehende Capitel,

## Erläuterungen zu linea 24. Tabulæ 2. worinnen anzumercken

## Wie viel Wein man aus der eingebraueten Frucht erhalten.

§. 154.

In linea 24. stehet: Stübichen Wein davon, solches verstehet man also, daß wenn der Brantewein von der eingebraueten Frucht fertig gemacht ist, man die Zahl der Stübichen, wie viel von der eingebraueten Frucht geworden, in die lineam 24. einschreibe.

§. 155.

Insgemein, wenn die Frucht ziemlich gut und ohne Trespe ist, so pflegt es, wenn es ordentlichen Brantewein giebt, nach mittelmäsiger Art auf einen Scheffel Gersten-Maltz drey Stübchen, auf einen Scheffel Rocken vier Stübchen und auf einen Scheffel Weitzen fünff Stübchen Brantewein zu geben. Wenn ein Scheffel Weitzen 75. bis 77. Pfunde wiegt, und wenn ein Scheffel Rocken 73. bis 75. Pfund wieget, als wie in dem 1747sten Jahre geschahe, da man aus einen Scheffel Rocken wol noch ein paar Maaß Brantewein mehr als 4 Stübichen bekam, welches alles im Vermögen der Frucht ist.

§. 156.

Wenn aber so viel Wein, als voriger § meldet, nicht heraus gebracht wird, so ist ein Fehler begangen, er mag stecken wo er wolle, nach welchen Fehler denn fleißig zu forschen ist.

§. 157.

Erstlich siehet man zu und visitiret zuweilen das kůpferne Geschirr, als Blasen, Huth und Rőhren, ob solches alles gantz ist; Mit der Blase kan solches alle Montage geschehen, wenn solche Sonntags Morgens voll Wasser gefůllt gewesen ist, so leuchtet man, ehe Feuer unter die Blase gemacht wird, mit einem Lichte unter dieselbe, und siehet zu, ob der Heerd aller Orten trucken ist; Ist der Heerd denn trucken, wenn die Blase voll Wasser ist, so ist es ein Zeichen, dieselbe sey an ihren Boden und den nechst daran liegenden Theilen gantz und ohne Schaden; Unterweilen kan der Huth der Blase mit Wasser probiret und darnach gesehen werden, ob sich etwan Lőchergen und Oefnungen daran finden wollen, und die Rőhren kőnnen dann und wann unten ausgetrocknet werden; Wenn das Kůhl-Faß voll Wasser ist, so giebt man nachhero Achtung, ob nichts nasses mehr aus den Rőhren heraus komme, ist dieses, so sind solche gantz.

§. 158.

Zuweilen kan auch das Wasser aus dem Kůhl-Fasse abgelassen und solches reine gemacht werden, da man alsdenn die Rőhren voll recht heisses Wasser fůllt, und visitiret, ob dieselben auslaufen.

§. 159.

Ist das kupferne Geschirr und alles gantz gut, und der ordentliche Brantewein käme doch nicht heraus, so muß sonsten ein Fehler dabey seyn, welcher gröstentheils vom Stellen herrühret, wenn nemlich ein Guth darinnen nicht recht getroffen wird.

§. 160.

Der Wein muß hiernächst nicht gar zu starck gehen, besonders auf die letzte, sonsten kommt das Phlegma oder der wässerige Broden unter den Spiritum mit in die Höhe, und kan leicht ein halb Stübchen Brantewein weniger geben, als wenn er ordentlich und zuletzt sachte oder langsam gehet.

§. 161.

Bisweilen kommt man wol auf die Gedancken, als sey das Wasser Schuld daran, wenn es wenigen Brantewein giebt; Wenn es aber dann und wann zu einer Jahres-Zeit guten und ordentlichen Brantewein giebt, und zu mancher Zeit nicht, so ist das Wasser nicht Schuld daran, sonsten, wenn das Wasser schuld wäre, so müste es kein eintzigesmal im gantzen Jahre guten und ordentlichen Brantewein geben, und ist der Fehler nicht im Wasser, sondern im Stellen und Hefen geben zu suchen.

Das

## Das achtzehende Capitel,

### Anmerckungen, so in lineam 25. Tabulae 2. zu machen.

§. 162.

In linea 25 stehet: Einige Anmerckungen über die eingebraueten Brände, d. i. man schreibt in solche lineam nach seinem Gutdüncken und Einsichten seine Observationen und Anmerckungen an, die man etwan von dem eingebraueten Guthe gemacht hat, wie es sich in Ansehung der Frucht, auch in Betracht des Wassers, so zum Einbrauen genommen worden, geartet hat.

§. 163.

Dieserwegen muß man nach dem Einbrauen ein Guth observiren, wie solches aussiehet und ob es süsse oder klebrich schmeckt.

§. 164.

Siehet ein Guth blaß und bleich aus, und setzet sich nach dem Einbrauen fest auf den Boden, wenn man mit der Krücke sachte nach sich ziehet und an der Seite gemächlich in die Höhe hebt, und so was darauf liegen bleibt, solches klebrich schmeckt, so ist es nicht gar und pflegt nachhero anzubrennen, welches von kalten Einbrauen herrühret und daß nicht gnugsam kochendes Wasser darzu ist genommen worden, oder man hat das Feuer beym Einbrauen nicht gut abgewartet.

§. 165.

§. 165.

Ist aber ein Guth nach dem Einbrauen braune und leichte, und so man mit der Krücke etwas nach sich ziehet und kostet, solches süsse schmeckt, so ist es gar und pflegt alsdenn nicht anzubrennen; Brennet es aber dennoch an, so ist die Ursache keinesweges der Arbeit beym Einbrauen, weder dem darzu genommenen Wasser, noch der Feuerung beyzumessen, sondern die Ursache des Anbrennens rühret alsdenn lediglich von der Frucht her, daß die Blase dieselbe Gattung Frucht, wenn allzuviel Rocken unter einen Frucht-Brand genommen wird, nicht vertragen kan.

§. 166.

Wenn man nun angeführtes nach dem Einbrauen nicht beobachtet, so weiß man die Ursache nicht zu finden, warum ein Guth angebrennt habe oder nicht.

§. 167.

Deßgleichen diejenige Gattung Frucht, wie auch die Zahl der Scheffel von derselben, nicht weniger die Zahl des warmen, kalten oder kochenden Wassers, wie viel man zum Einbrauen genommen und darauf nicht angebrennet hat, mercket man sich alsdann besonders an, daß man es zum künftigen Gebrauch behalten könne.

§. 168.

Deßgleichen, wenn man seinen richtigen und ordentlichen Wein von einem Guthe bekommen hat, so mercket man die Zahl des Schweiffens, von einem Monate nach dem andern, auf welche

Art vom Stellen und Hefen geben, es sich in jedem Monate mit dem Weingeben am besten geartet hat, solches schreibt man auch besonders an, welches man denn künftig zu seinem Gebrauch behält.

§. 169.

Wenn man aber nach Anleitung der Beschreibung zu linea 15. nicht observiret hat, ob ein Gut kalt oder warm gestellt gewesen, und nach linea 16. was für Hefen und wie viel derselben genommen worden, und ob es zu rechter Zeit durchgebrochen, wie es gegohren, ob es zu rechter Zeit zeitig, fertig und flicke worden, oder vor der Zeit gefallen ist, und ob es vor dem Ueberbringen einen angenehmen Wein-säuerlichen Geruch hat, oder zu frisch oder Eßighaft riecht, wenn man dieses alles vor dem Wein-Ueberbringen zu seiner gehörigen Zeit nicht observiret hat, so weiß man nachher die Ursache nicht, woran es fehlet, wenn der behörige Brantewein nicht darauf heraus kommen solte. (*)

§. 170.

Die Fehler, so etwan dabey vorfallen, als wenn man eine solche Gattung Frucht zum Einbrauen genommen, die angebrennt hat, oder wenn zu kalt oder zu heiß eingebrauet worden, oder zu heiß oder zu kalt gestellet, oder wenn ein Gut zu lange gestanden und Traben-sauer geworden, ehe es gestellet, weshalben man auch die Gute vor dem Stellen

E kosten

(*) Spülich heißt: Wenn der Brantewein mittelst der Blase aus einem Guthe heraus gebracht ist, so wird die Treber und was sonsten in der Blase übrig geblieben, der Branteweins-Spülich genennet, und zur Mastung des Viehes angewendet.

kosten muß, ob sie noch süsse schmecken; Jngleichen müssen die Gute nach dem Einbrauen balde und hurtig gekrücket werden, welches in 2½. bis 3. längstens in 3½. Stunden geschehen muß, ehe sie Traben-sauer werden, oder wenn zu wenig Hefe ist genommen worden, daß ein Gut nicht bey zeiten hätte wollen in die Gahre kommen, oder ob vor dem Ueberbringen ein Guth wäre zu sauer worden, oder allzufrisch übergebracht, wovon es seinen ordentlichen Wein nicht gegeben hätte, und was dergleichen vorfallende Fehler mehr seyn möchten, solche schreibt man sich auch besonders auf, auf daß man sich künftig dafür hüte und dergleichen Proben nicht mehr mache.

§. 171.

Hat man aber nach denen Observationibus und Anmerckungen einmal ausfindig gemacht, wie viel Scheffel und was für Gattung Frucht die eigene Blase verträgt, auch was für Wasser und wie viel desselben sowol Winters- als Sommers-Zeit zum Einbrauen genommen werden muß, worauf es nicht anbrennt.

§. 172.

Deßgleichen auch, wenn man genau observiret hat, wie vielmal man in jedem Monate schweifen müsse, wenn ein Guth zum Stellen recht seyn soll, und wie viel Hefe darzu müsse genommen werden, daß es zu rechter ordentlicher Zeit fertig und flicke werde, daß es vor dem Ueberbringen nicht zu frisch noch zu sauer ist, und worauf oder auf welche probirte Art man den ordentlichen behörigen und meisten Brantewein bekommen hat, so weichet man nicht leicht von derselben Art ab, man kommt sonst in eine Verwirrung.

§. 173.

# Tabula 2. Proben.

| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. | 14. | 15. | 16. | 17. | 18. | 19. | 20. | 21. | 22. | 23. | 24. | 25. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nummer der Säcke | Schefl Gersten-Mlatz. | Schefl Rocken-Maltz. | Schefl Rocken. | Schefl Weitzen. | Schefl Mang Korn. | Eingebrauet nach Anmerckung des dati, der Witterung und der Blase. | warme Stuntzen aufs Maltz. | Zum Teigmengen der Stuntzen a 2. Stübichen. | | | | Im Meisch-Fasse Nro. | Zugedeckt nach dem Einbrauen Stunden. | Wie vielmal geschweifet. | Was für Hefen u. wie viel Stübichen. | Zugedeckt nach dem Stellen oder nicht | Durchgebrochen in wie viel Stunden | Wie es gegohren. | Vor dem Uberbringen zugedeckt oder nicht Stunden | gefallen in wie viel Stunden. | Uebergebracht in wie viel Stunden. | brennte an oder nicht. | Stübichen Wein davon. | Einige Anmerckungen über die eingebraueten Brände. |
| | | | | | | | | warme Stuntzen aus dem Kühlfässe | kalte Stuntzen voll. | kochende Stuntzen voll | kochende Stunzen mehr | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Diese Tabelle muß pag. 67. gebunden werden.

§. 173.

Wäre man aber unvermerckt in Verwirrungen gerathen, hätte aber alles ordentlich in Tabulam 2. eingetragen, welche Tabula 2. wie sie von linea 1. bis 25. eingerichtet ist, mit mehrern Blättern zur Probe, wenigstens auf ein gantzes Jahr fortgesetzet und vollführet werden muß, damit man nachhero in allen Monaten darnach sehen könne: Wie man es gemacht, so siehet man nachhero zu, wo es am besten getroffen sey, wovon und auf welche Art der meiste Wein heraus gekommen; Dergleichen Art bedienet man sich denn künftig ohne viel fernere Proben in seiner Praxi, so wird unter GOttes Seegen und unermüdeter fleißiger Aufsicht, schon der ordentliche und behörige Brantewein heraus kommen, und alle angewendete Mühe und Wachsamkeit wohl belohnet werden.

# EDICT
## zur Versicherung richtigen Gemässes bey dem Branteweins-Handel.

Publicirt den 5ten Novembr. 1749.

Wir Bürgermeistere und Rath der Kayserl. Freyen Reichs-Stadt Nordhausen, fügen jederman, und sonderlich denen, so mit dem hiesigen Branteweins-Handel etwas zu schaffen haben, hierdurch zu wissen:

Demnach bisanhero, sowohl von Einheimischen als Auswärtigen, sehr vielfältige Beschwerden über die Unrichtigkeit mancher Branteweins-Fasse geführet worden, indem dieselben bey weiten nicht

dasjenige Gemäße in sich hielten, welches sie doch vermöge unserer schon vor langen Jahren allhier eingeführten Verfassunge, worauf auch die Böttcher haben pflegen beeydiget zu werden, nothwendig in sich fassen solten.

Als sind Wir bewogen worden, zu möglichster Behinderung solcherley Betrügereyen mit falschen Maaße, die nicht nur eintzeln Personen sehr nachtheilig fallen, sondern auch bey dem gemeinen Stadt-wesen den grösten Schaden und gäntzlichen Verderb des hiesigen Brantewein-Commercii nach sich ziehen würden, nachfolgende ernstliche Verordnung abzufassen, und durch öffentlichen Anschlag bekannt zu machen, nemlich:

I.

Sollen alle und jede, so die Böttcher-Profession allhier treiben, von dem Tage an, da dieses Edict publiciret ist, dahin verbunden seyn, die Brantweins-Fasse, welche in Zukunft von ihnen selbst oder denen Gesellen in ihren Werckstätten gefertiget werden, nach einem gewissen Maße im Boden und in dem mittelsten Umfange völlig rund zu fertigen, keinesweges aber mit erhobenen Spundstabe, oder sonsten auf eine solche Weise, die nur auf eine Schein-Grösse abzielet, den Vilier-Stab aber trüget, und folglich bey der Wasser-Eiche den erforderlichen Gehalt nicht gewähren kan.

II.

Es müssen auch die Branteweins-Fasse der Grösse nach dergestallt eingerichtet werden, daß sie, wo nicht volle 58. dennoch wenigstens 57. Stübichen im Gehalt haben, deren jedes nach hiesigem Ge-

Gewichte, acht Pfund reinen Wassers in sich fassen muß, welcher Inhalt also beym Branteweins-Handel zum ordentlichen Regul-Maaß dienen soll, wormit sowol Käufer als Verkäufer sich begnügen zu lassen schuldig, wie denn auch insonderheit das sogenannte Füllmaas, welches die Fuhrleute bisanhero auf jedes Faß überhin zu prætendiren sich anmassen wollen, in Zukunft billig hinweg fället.

III.

Wenn aber der Gehalt eines Branteweins-Fasses über 58. Stübichen befunden wird, so muß der Böttcher gewärtig seyn, daß solches auf seine Kosten zurück geschickt werde, wenn der Eigenthümer eines Brennwercks dergleichen Faß nicht gutwillig beybehält und füllen lässet, welchenfalls jedoch die befundene Uebermaasse von 1 bis 2. Stübichen dem Verkäufer des Branteweins zu einigem Nachtheile oder Schaden nicht gereichen, sondern der Ueberschuß am Gehalt nach Proportion des accordirten Preises auf 1 Faß von dem Käufer vergütet werden soll.

IV.

Jedoch dürfen die Böttcher auch kein Branteweins-Faß über 60. Stübichen fertigen, bey Strafe der Confiscation desselben, sowol, als wenn der Visirer dergleichen Faß unter 57. Stübichen am Gehalt aus des Böttchers Werckstätt in eine Brennerey geliefert befindet.

V.

Daferne auch ein Böttcher an diese geringe Strafe sich nicht kehren, und zum andernmale befunden werden solte, daß die in seiner Werckstatt ge-

fertigten Fasse weniger als 57. Stübichen hielten, so soll derselbe mit 5. Rthl. und zum drittenmale mit 10. Rthl. bestrafet, allenfalls aber bey weiterer Uebertretung seines Meister-Rechts in so weit verlustig erkläret werden, daß er in Zukunft gar kein Branteweins-Faß mehr fertigen dürfe.

VI.

Hierbey soll nun die gewöhnliche Einwendung der Böttcher, da selbige die Schuld auf ihre Gesellen zu schieben pflegen, denenselben im geringsten nicht zu statten kommen, weil denen Meistern oblieget, auf ihre Untergebene fleißige Aufsicht zu haben, daß die Arbeit tüchtig und nach der vorgeschriebenen Richtschnur verfertiget werde.

VII.

Und zu dem Ende, damit die Richtigkeit des Gemässes zwischen 57. und 58. Stübichen desto sicherer erlanget werde, muß ein jeder Böttcher alle Branteweins-Fasse, die in seiner Werckstätte gefertiget werden, vor deren Auslieferung in die Branteweins-Brennereyen selbst probiren, entweder mit seinem eigenen Visier-Stabe, der in Anzeigung des wahren Gehalts nicht trüglich ist, oder mit der Wasser-Eiche, welche besser, und am zuverläßigsten seyn würde.

VIII.

Wenn also ein Böttcher für der auf die Unrichtigkeit der Branteweins-Fasse gesetzten Strafe und Schaden recht gesichert seyn will so hat derselbe zu Behuf der Wasser-Eiche, nicht nur ein accurates, und mit Raths-Stempel bezeichnetes Stübichen-Gemäß, so mit des geschwornen Visiers Probier-

Stü-

Stübichen genau überein trift, in seinem Hause zu halten, sondern überdies auch darzu ein eigenes richtiges Faß, so mit reinem Wasser angefüllt, stets in Vorrath und Bereitschaft zu haben, damit durch dessen Abzapffung in die neuen Fässer, deren Eichung desto geschwinder bewürcket werden könne.

IX.

Hierauf soll jeder Böttcher schuldig seyn zu einem Merck-Zeichen sowol der Arbeit aus seiner Werckstätte, als seiner eigenen vorgenommenen Visirung beyde Boden eines jeden Branteweins-Fasses mit seinem Pettschafte zu besiegeln, oder die Anfangs-Buchstaben seines Namens darauf zu breñen, oder einzuschneiden, damit auf solche Weise die Falschheit des Gemäßes desto mehr vermieden, oder doch allenfalls bey vorkommenden Unrichtigkeiten die Urheber derselben um so viel leichter entdecket, und zur gebührenden Strafe gezogen werden mögen.

X.

Damit aber die Kaufer sowol, als Verkaufer von der Richtigkeit derer Branteweins-Fasse, daß nemlich solche das durch diese Verordnung bestimte Gemäß zwischen 57. bis 58. Stübichen würcklich im Gehalt haben, recht zuverläßig versichert seyn können, so wollen Wir die nöthige Vorsorge tragen, daß jederzeit ein hierzu vereydigter Visier, bestellet werde, dem Wir nicht nur die Geschicklichkeit zu sothaner Function, sondern auch fürnemlich Redlichkeit, Fleiß und Nüchternheit zutrauen können, und der über dieses kein Böttcher ist, oder doch solche Profession selbst nicht treibet.

XI.

Dieser geschworne Visier soll nun alle Tage die gantze Woche über ausser denen Sonn- und Fest-Tagen die sämtlichen Brantewein-Brennereyen nach der Reihe und Ordnung der Strassen hiesiger Vor-Städte fleißig besuchen, dergestalt, daß er in zween Tagen damit einmal gewiß herum komme, und in jeder Brennerey anfrage, ob Fasse zu visiren vorhanden, und zu dem Ende in gehörige Bereitschaft geleget sind, welche er denn solchenfals ohnverzüglich nicht nur nach ihrer äusserlichen Verhältniß, der vorgeschriebenen Grösse, Rundung, und Böttcher-Zeichens, mit guter Aufmercksamkeit in Augenschein zu nehmen, sondern auch fürnemlich durch den Visier-Stab wohlbedächtig zu prüfen, und wenn er den Gehalt des Fasses zwischen 57. bis 58. Stübichen befindet, dasselbe, es mag annoch leer, oder mit Brantewein schon angefüllet seyn, so fort oben beym Spunde mit demjenigen Raths-Stempel zu bezeichnen hat, der ihme zu diesem Gebrauch ist anvertrauet worden.

XII.

Diejenigen Faße aber, so unter 57. Stübichen im Gehalt befunden werden, muß der Visier seinem Eyde gemäß ohngestempelt lassen, und mit einer besondern Signatur zur Confiscation aussetzen, wie auch dieserwegen bey dem Magistrate die gehörige Anzeige zu weiterer Disposition und Bestraffung ohngesäumt verrichten.

XIII.

Jedoch, weil ohne Zweifel zu der Zeit, da diese Verfassung alhier öffentlich kund gemachet

wird,

wird, albereit eine ziemliche Anzahl von neuen Branteweins-Fassen hin und wieder, sowol bey denen Böttchern, als in verschiedenen Brennereyen vorräthig seyn werden, welche das anjetzo bestimte Gemäß von 57. Stübichen nicht in sich fassen, so wollen Wir veranstalten, daß sogleich den folgenden Tag nach der Publication dieses Edicts, durch zwey Raths-Deputirte, alle solche vorräthigen neuen Fasse, und wie viel deren an jeden Orthe sich befinden, in ein ordentlich Verzeichniß gebracht, und jedwedes mit dem aufgedruckten Pettschafte eines Deputati käntlich gemacht, sodann aber bey dem ordentlichen Umgange des Visiers in denen Brennereyen, wenn solche Faße dahin geliefert sind, deren Eichung mit Wasser vorgenommen, und dessen wahrer Gehalt, oder Anzahl derer darin befindlichen Stübichen, mit Römischen Ziffern darauf gerissen, auch diese Zeichnung mit des Visiers Privat-Pettschaffte bestärcket werde.

XIV.

Diese Art der Zeichnung soll auch mit denen alten Branteweins-Fassen, welche nach und nach durch die alhier handelnden Fuhrleute in hiesige Stadt wieder zurück geliefert werden, also vorgehen, wenn der Visier befindet, daß selbige das bestimmte Gemäß nicht halten, wenn aber dieselben volle 57. Stübichen in sich fassen, müssen sie so wohl, als die neuen Fasse, mit dem Raths Stempel bezeichnet werden.

XV.

In Ansehung des visierens überhaupt ist ferner dieses genau zu beobachten, daß deren Würck-

lichkeit und Verrichtung in der That niemahls unterlassen, noch die Richtigkeit eines Fasses, welches der Visier so wenig gesehen, als geprüfet u. gestempelt, noch sonst bezeichnet hat, von Jemanden, er sey wer er wolle, fälschlich attestiret werde, bey Vermeidung der nachdrücklichsten Strafe, wormit auch alle diejenigen, so dieses Verbrechens sich theilhafftig machen, und darzu auf einige Weise beförderlich sind, ohnfehlbar beleget werden sollen.

XVI.

Wenn auch gleich die Fässe bereits ehedessen wären visieret, und richtig befunden worden, so muß doch bey jedesmahliger Zurückkunfft derer Fässe von auswärtigen Orthen, und so oft selbige allhier wieder gefüllet und verkauft werden sollen, solche Visirung, wegen der Besorgniß, daß diese Fässe mittler Zeit etwa nachgetrieben, oder verkleinert seyn möchten, nothwendig wiederhohlet und erneuert werden.

XVII.

Es muß derowegen in allen Branteweins-Brennereyen die so höchstnöthige Veranstaltung vorgekehret werden, daß der Visier bey seinem gewöhnlichen Umgange und Darbiethung seiner Pflicht-Schuldigkeit über die Gebühr sich nicht aufhalten dürffe, sondern demselben zu Behuf der würcklichen Visirung möglichste Beyhülfe und Handreichung wiederfahren möge, damit er seine Function desto eher expediren, und dieselbe auch bey andern, die der Visirung bedürffen, und wohl gar darauf warten, ohne Schaden und Zeit-Verlust fortsetzen könne.

XVIII.

XVIII.

Zu diesem Endzwecke wird also eben dasselbe, was oben §. 8. in Ansehung derer Böttcher verordnet, auch bey denen Brennhäusern nöthig seyn, nemlich ein eigenes Stübichen=Gemäß von Kupfer, so mit dem Raths=Stempel gezeichnet ist, nebst einem vorräthigen Fasse, das schon durch die Wasser=Eiche probiret, und von dem geschwornen Visiere gehörig signiret worden, auf daß überhaupt bey zweiffelhaften Vorfällen, und insonderheit wo das Ansehen und die Einrichtung des Fasses den Visier-Stab zu trügen scheinet, so fort zur Wasser=Eiche geschritten, und durch selbige der richtigste Ausschlag entdecket werden könne.

XIX.

Wenn nun der beeydigte Visier seine Function in einer Brennerey bey dermahligen Umgange mit einem oder mehrern Fassen vollendet, auch solche richtig befunden, und gestempelt, oder sonst auf vorbeschriebene Weise nach ihrem wahren Gehalt und Anzahl derer Stübichen bezeichnet hat, annotiret er dasselbe nachrichtlich in sein Tage=Buch, wovon er zu gewissen Zeiten die Abschrift an gehörigen Ort, den Wir ihm anweisen werden, einliefern muß.

XX.

Demnechst aber bey erfolgender Verkaufung des Branteweins muß derjenige, welcher solchen aufzuladen und von hier wegzuführen gewillet ist, sich nach dem hiesigen Waag=Hause begeben, und daselbst auf vorgängige Berichtigung des gewöhnlichen Visier-Geldes, nemlich von jedem Faß

Bran=

Brantewein 1. ggr. 6. pf. und von einem halben Fasse 9. Pfennige, denjenigen Schein auf seine gesamte Ladung abholen, welcher ihme zur Paßirung im Thore nöthig ist.

XXI.

Diese in unsern Thoren abzugebenden Paßier-Zettuls müssen sodann von jedem Thorschreiber gesammlet, und allwöchentlich an den bestimmten Ort überliefert werden; ohne dergleichen Zettul aber soll, bey Vermeidung schwerer Strafe, kein Geschirr mit Brantewein beladen zum Thore hinaus gelassen werden, so wenig als wenn jemanden der gebührende Zoll-Zettul mangelt, ob auch schon dieserhalb Caution gelobet, oder dargeboten werden möchte, weil Uns an guter Ordnung, wobey man Betrug und Unterschleife möglichst zu verhüten suchet, weit mehr gelegen ist, als daß Wir solche durch die Nachläßigkeit eines Fuhrmannes zernichten lassen solten.

Nachdem nun dieses alles, was in vorstehender Ordnung enthalten und verfasset ist, an dem heutigen Tage bey Versammlung aller dreyen Raths-Mittel wohlbedächtig überleget und einmüthig beschlossen worden, so ist darnebst auch die Verfügung geschehen, diesen Raths-Schluß ohngesäumt durch den Druck und öffentlichen Anschlag bekannt machen zu lassen. Conclusum in Confessu aller dreyen Räthe. Nordhausen den 31. Octobr. 1749.

(L.S.) **Bürgermeistere und Rath der Kayserl. Freyen Reichs-Stadt Nordhausen.**

XX Dez. 91

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Grotjan, Johann August,

Eines Nordhäusers güldene Kunst Brantewein zu brennen Eines Nordhäusers gü
ldene Kunst Brantewein zu brennen

Nordhausen 1761

Oecon. 753 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295567-2
VD18 12970875